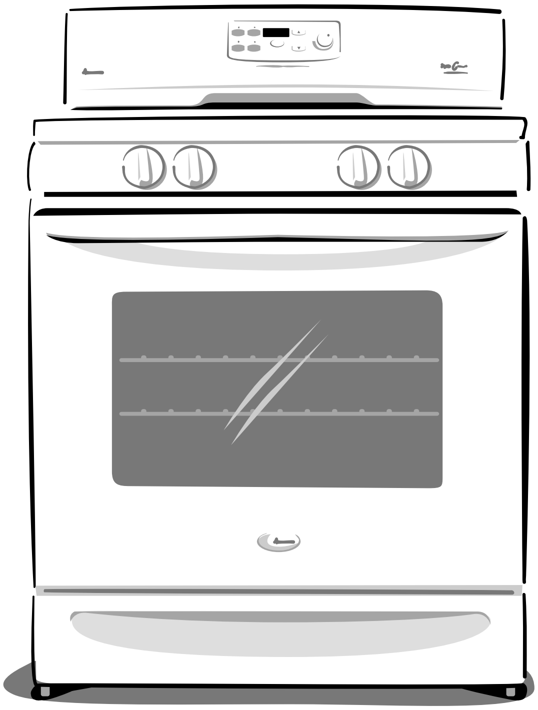
Amana®
BUILT BETTER THAN IT HAS TO BE™

Owner's Manual

Covering Amana® Distinctions™ *DCF3305A*

and The Big Oven™ *ACF3325A*



The Big Oven™

Gas Range

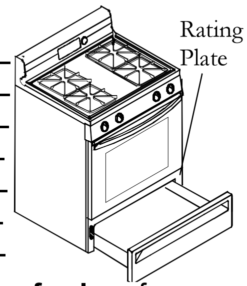
Keep instructions for future reference.
Be sure manual stays with range.

Contents

36-32076801-0

Thank you for buying an Amana Range!

Please take the time to complete the registration card and return promptly. If registration card is missing, call Amana Consumer Affairs Department. When contacting Amana, provide product information from serial plate found on right side of storage door opening:



Model Number ______________________________
Manufacturing (P) Number ______________________
Serial Number (S/N) __________________________
Purchase Date _______________________________
Dealer Name ________________________________
Dealer Address ______________________________
Dealer Phone ________________________________

Keep this manual and your sales receipt together in a safe place for future reference or if warranty service is required.

For answers to questions or to locate an authorized servicer, call **1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) inside USA or 319-622-5511 outside USA. Warranty service must be performed by an authorized servicer.** Amana Appliances also recommends contacting an authorized servicer if service is required after warranty expires.

To register your product electronically, get more information on your range or other Amana products, visit our Web site

www.amana.com

or

call Consumer Affairs Department at

1-800-843-0304

Asure™ Extended Service Plan

Amana Appliances offers long-term service protection for this new range. Asure™ Extended Service Plan, covering functional parts, labor, and travel charges, is specially designed to supplement a strong warranty. Call 1-800-528-2682 for information.

Parts and Accessories

Purchase replacement parts and additional accessories such as cleaning supplies by phone. To order accessories for your Amana product, call 1-800-843-0304 inside USA or 319-622-5511 outside USA.

Save Time and Money

If something seems unusual, please check "Troubleshooting" section, which is designed to help you solve problems before calling service. If you have a question, call us at **(800) 843-0304** or write us at:

Consumer Affairs Department
Amana Appliances
2800 - 220th Trail
Amana, Iowa 52204

Remember to include model number of your appliance and your phone number.

What You Need to Know about Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this manual are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating range.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

DANGER

DANGER—Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

WARNING

WARNING—Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

CAUTION

CAUTION—Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury or product or property damage.

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

⚠ WARNING

To reduce risk of the appliance tipping, it must be secured by a properly installed anti-tip bracket. To verify bracket has been installed properly, remove the storage drawer or panel and look under the range with a flashlight. Bracket must be engaged in the rear corner of the range.





- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- INSTALL ANTI-TIP BRACKET PACKED WITH RANGE
- REFER TO INSTALLATION INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

DO NOT TOUCH SURFACE BURNERS OR AREAS NEAR BURNERS—Areas near surface burners may become hot enough to cause burns. During and after use do not touch, let clothing or other flammable materials touch or contact surface burners or areas near surface burners until they have had enough time to cool. These areas include the rangetop and backguard.

⚠ CAUTION

DO NOT TOUCH GAS BURNERS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN—Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use do not touch, let clothing or other flammable materials touch, or contact heated interior surfaces of the oven until they have had enough time to cool. Other range surfaces that may become hot enough to cause burns are the oven door and oven vent at the backguard.

⚠ CAUTION

To avoid fire or smoke damage,

- remove any flammable materials from storage drawer. Items like plastic containers and paper manuals can melt or burn.
- clean excess spills before starting a self-clean cycle.

⚠ WARNING

To avoid personal injury, do not sit, stand or lean on oven door or oven drawer.

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock, personal injury, or death, verify your range has been properly grounded and always disconnect it from main power supply before servicing.

⚠ WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flamable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— What To Do If You Smell Gas

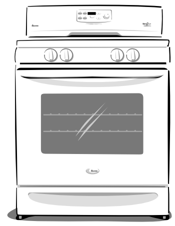
- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION (cont'd)

ALL APPLIANCES



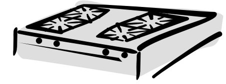
1. Proper Installation—Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
2. Never Use Your Appliance for Warming or Heating the Room.
3. Do Not Leave Children Alone—Children should not be alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Wear Proper Apparel—Loose fitting or hanging garments should never be worn while using appliance.
5. User Servicing—Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
6. Storage in or on Appliance—Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
7. Do Not Use Water On Grease Fires—Smother fire or flame, or use dry chemical or foam-type extinguisher.
8. Use Only Dry Potholders—Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Proposition 65)

The Governor of California is required to publish a list of substances known to the state of California to cause cancer or reproductive harm and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

This appliance may contain or produce a chemical or chemicals which can cause death or serious illness and which are known to the State of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm. To reduce the risk from substances in the fuel or from fuel combustion, make sure this appliance is installed, operated and maintained according to the instructions provided.

SURFACE BURNERS



1. Use Proper Pan Size—This appliance is equipped with one or more surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Use of oversized utensils concentrates heat on cooking surface and can cause damage to range. Proper relationship of utensil to burner improves efficiency.
2. Never Leave Surface Burners Unattended—Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
3. Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place—Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
4. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line surface burner drip bowls or oven bottom, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
5. Glazed Cooking Utensils—Only certain types of glass, ceramic, earthware, or other glazed utensils are suitable for rangetop service without breaking due to sudden change in temperature.
6. Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extended Over Adjacent Surface Burners—To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface burners.

⚠ CAUTION

To avoid delayed or improper ignition, do not obstruct the flow of combustion or ventilation air.

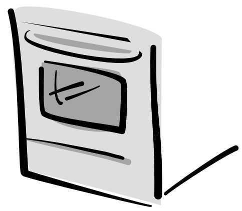
⚠ CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range—children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INFORMATION (cont'd)

OVENS



1. Use Care When Opening Door—Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
2. Do Not Heat Unopened Food Containers—Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
3. Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
4. Placement of Oven Racks—Always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack is removed while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.
5. Protective Liners—Do not use aluminum foil to line drip bowls, oven racks or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electrical shock, or fire.

SELF-CLEANING OVENS

1. Do Not Clean Door Gasket—The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
2. Do Not Use Oven Cleaners—No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the liner.
3. Clean Only Parts Listed in Manual.
4. Before Self-Cleaning the Oven—Remove broiler pan, oven racks, and other utensils.
5. Remove All Items From Rangetop and Backguard.

VENTILATION HOODS

1. Clean Ventilating Hoods Frequently—Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

DELAYED IGNITION

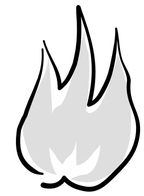
Surface burners

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds, turn control knob to OFF and follow directions for installing burner caps in Adjusting Surface Burners. Try again. If burner still does not ignite within 4 seconds, contact an authorized servicer.

Bake and broil burner flame

Allow no more than 40-60 seconds before burner ignites and heat is felt. To check for heat, open oven door to first stop and place hand over oven door. If heat is not felt, turn temperature control knob to OFF. If burner repeatedly fails to ignite, contact an authorized servicer.

In Case of Fire



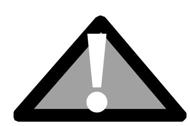
Fires can occur as a result of over cooking or excessive grease. Though a fire is unlikely, if one occurs, proceed as follows:

Surface Burner Fire

1. Smother the fire with a nonflammable lid or baking soda, or use a Class ABC or BC extinguisher. Not water. Not salt. Not flour.
2. As soon as it is safe to do so, turn the surface controls to *OFF*. Turn off power at main circuit breaker or fuse box. Turn off gas supply.

Oven Fires

1. If you see smoke from your oven, do not open oven door.
2. Turn off oven.
3. As an added precaution, turn off power at main circuit breaker or fuse box. Turn off gas supply.
4. Turn on vent to remove smoke.
5. Allow food or grease to burn itself out in oven.
6. If smoke and fire persist, call fire department.
7. If there is any damage to components, call an authorized servicer before using range.

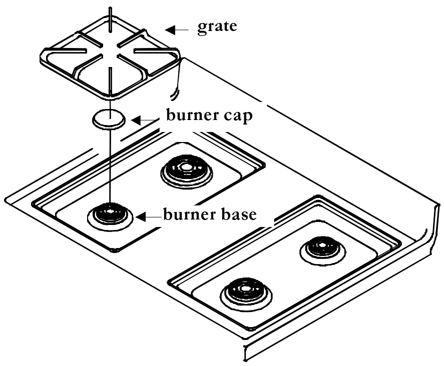


Precautions

- Do not cook food directly on rangetop surface, always use cookware.
- Do not mix household cleaning products. Chemical mixtures may interact with objectionable or even hazardous results.
- Do not put plastic items on warm cooking areas. They may melt and stick.
- Oven door contains a glass window. While the window is built to be sturdy and strong, it is still glass and needs to be treated with care.
- Do not lift or move range by grasping oven door handle. This can result in window glass breaking or shattering.
- Do not slide rough metal objects across rangetop surface. Scratching or metal marking can result.
- Do not leave fat heating unless you remain nearby. Fat can ignite if overheated by spilling onto hot surfaces.
- Do not allow pots to boil dry as this can cause damage to cooking surface and pan.
- Do not use rangetop surface as a cutting board.
- Do not use range for storage or as a display counter.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Adjusting Surface Burner Flame

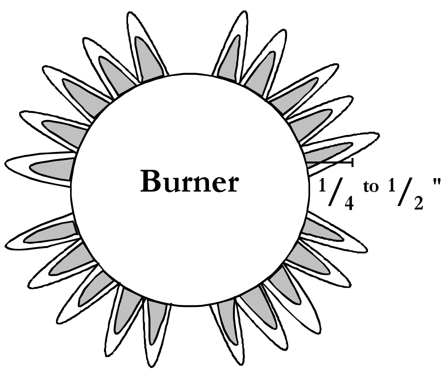


Adjustments must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations.

Placing burner caps

Burner cap must be correctly seated on the burner base for proper operation of the burner. Verify cap is properly aligned and leveled by moving the burner cap around on burner base while rangetop is cool.

- The cap should not be loose.
- The pegs in the burner base should fit into the recess on the underside of burner cap.
- Cap should be the correct size for each burner base.
- Cap must be clean and dry for proper ignition.
- Place grate over cap and burner base once cap is properly placed.

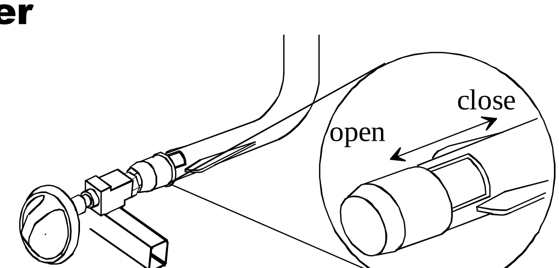


Testing and adjusting surface burner flame

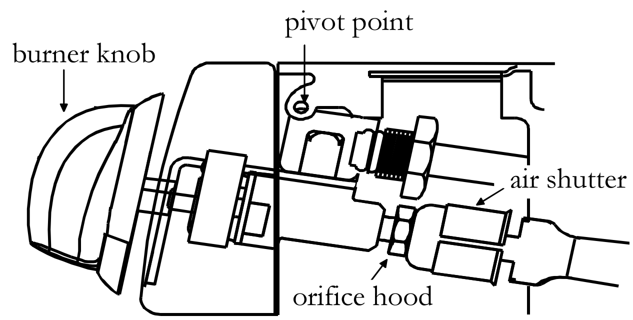
A properly adjusted surface burner on a high setting has flames that are clean and blue with a distinct inner cone approximately 1/4" to 1/2" inch long. Some yellow flame is normal when burning LP/Propane.

- See *Delayed Ignition* section in Important Safety Information for safety warnings and procedures.
- **Flames will not be a uniform size around the cap. This distribution around the cap and grate allows for optimal heating.**
- If burner flame is blowing or noisy, airflow should be reduced to the burner (close air shutter).
- If burner flame is weak and does not hold its shape, airflow should be increased to the burner (open air shutter).

Adjusting the surface burner's air shutter



1. Disconnect electrical supply
2. Turn off all surface burners.
3. Remove burner control knobs from range.
   - 2 screws are visible on the burner control panel.
4. Remove both screws from burner control panel.
   - Panel will drop slightly after screws are removed.
5. While grasping bottom of burner control panel, gently lift and pull out panel until it is clear of burner valve stems.
   - After burner control panel clears the valve stems, continue to roll the panel until free from the range. Set aside.
   - Both gas valve and orifice hood are visible after burner control panel is removed.
6. Slide air shutter open or closed depending on the appearance of burner flame.
   - Air shutter should be moved by 1/16" to 1/8" at a time.
7. Connect electrical supply.
8. Check flame adjustment.
   - Slide knob onto valve shaft and turn to lite surface burner.
   - Flame should be blue with a distinct inner cone 1/4" to 1/2" long.
   - Shut off burner after flame is viewed. Remove knob. Disconnect electrical supply if further adjustments are needed.
   - Repeat air shutter adjustments as necessary.
9. Reassemble burner control panel in reverse order.

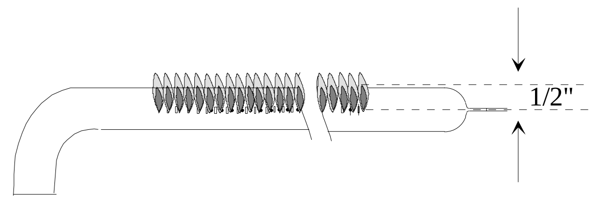


Adjusting Oven Burner Flame

Adjustments must conform to all local, municipal and state building codes, and local utility regulations.

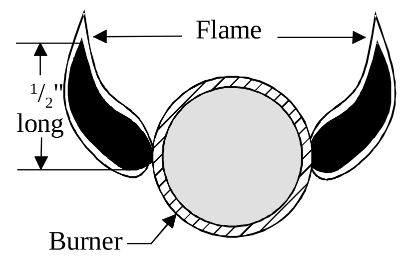
Testing and adjusting the bake and broil burner flames

Properly adjusted oven burner flames are blue with a distinct blue inner cone approximately $^1/_2$" long. When using natural gas, flame should not have any yellow flame when burning. Some yellow flame when burning LP/Propane gas is normal.



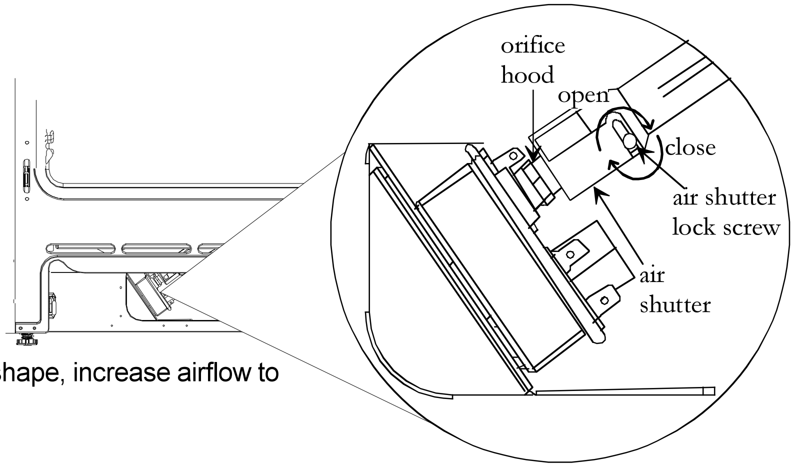
Flame should not be visible in oven cavity when burning and should not extend into the oven cavity beyond the removable oven bottom.

See *Delayed Ignition* section in Important Safety Information for safety warnings and procedures.



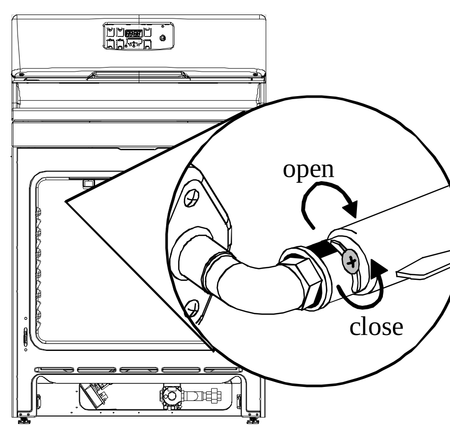
Adjusting bake burner's air shutter

1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven bottom while still cool.
3. Remove storage drawer.
4. From front of range, locate bake burner air shutter.
5. Loosen air shutter lock screw and open or close air shutter.
   - Air shutter should be moved by $^1/_{16}$" to $^1/_8$" at a time.
   - If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to the burner (close air shutter)
   - If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to the burner (open air shutter).
6. Tighten air shutter screw.
7. Connect electrical supply.
8. Test oven bake burner flame for proper adjustment. If not adjusted properly, disconnect electrical supply and repeat steps 5, 6 and 7.
9. Replace storage drawer.
10. When oven is again cool, replace oven bottom.



Adjusting broil burner's air shutter

1. Disconnect electrical supply.
2. Open oven door.
3. Loosen air shutter lock screw and open or close the air shutter.
   - Air shutter should be moved by $^1/_{16}$" to $^1/_8$" at a time.
   - If burner flame is blowing or noisy, reduce airflow to the burner.
   - If burner flame is yellow and does not hold its shape, increase airflow to the burner.
4. Tighten air shutter screw.
5. Reconnect electrical supply.
6. Test oven broil burner flame for proper adjustment. If not adjusted properly, disconnect electrical supply and repeat steps 3 and 4.
7. Close oven door.



Cookware Recommendations

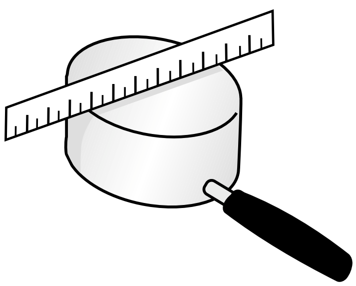
What Should You Consider in Cookware?

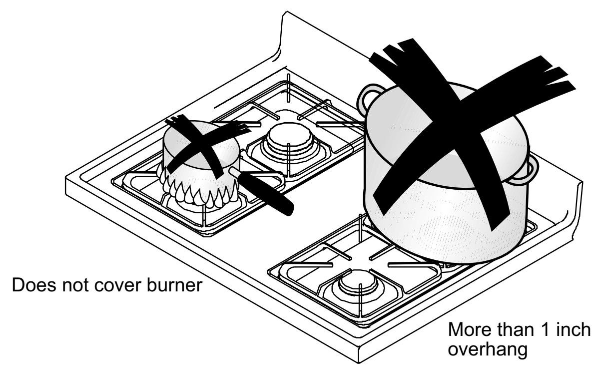
Flat Pan Test

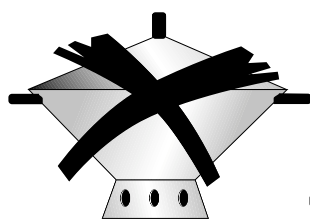
For best cooking results, use a pan with a flat bottom. To determine if pan has a flat bottom:

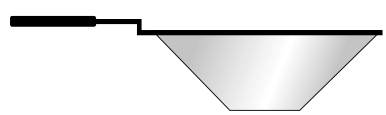
1. Rotate a ruler along bottom of pan. If pan is not flat, gaps between bottom of pan and edge of ruler can be seen.
2. A small groove or mark on a pan does not affect cooking times. However, if a pan has a gap, formed rings, or an uneven bottom, it does not cook efficiently and in some cases may not boil liquid.

SELECT	AVOID
Flat bottomed cookware.	Cookware with rounded or warped bottoms.
Heavy gauge metal cookware.	Light gauge metal cookware.
Handles that are secure, that are not heavy enough to tilt pan.	Cookware with loose or broken handles or heavy handles that tip pan when empty.
Proper pan size.	Cookware that is smaller than or greater than burner grate by 1 inch.
Flat bottomed wok	Wok with a ringstand on bottom.









Can I can?

Canning is not recommended with any of the Amana gas ranges or cooktops due to the intense heat and large cookware required to can.

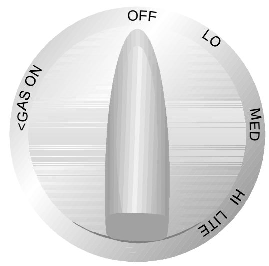
The high, sustained heat generated by the canning cookware overheats both the burners and the surface of the range or cooktop. This may cause damage to burners, knobs, or finish, and may even cause overheating of surrounding walls.

Damage incurred by canning, or attempting to can, is not covered under warranty.

COOKWARE MATERIAL	USES
Aluminum	Heats and cools quickly. Use for frying, braising, and roasting.
Stainless Steel	Heats and cools at moderate rate. Use for soups, sauces, vegetables, general cooking.
Copper Clad / Tin Lined	Heats and cools quickly. Use for gourmet cooking, wine sauces, egg dishes.
Cast Iron	Heats and cools slowly. Use for low heat cooking, frying.
Enamelware	Heating speed depends on base metal in the cookware. Use for low heat cooking.
Ceramic (Glass)	Heats and cools slowly. Use for low heat cooking.

Setting Surface Burner Controls

Burner should ignite within 4 seconds. If burner does not ignite within 4 seconds, turn control knob to OFF position and follow directions in *Placing Burner Caps* section.

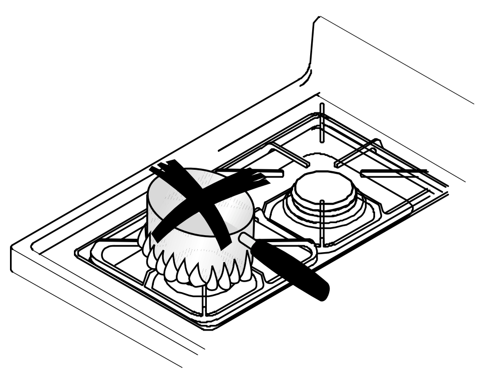


1. Push in and turn knob to LITE.
   - Burner should ignite within 4 seconds.
2. After gas ignites, turn control to desired setting.
   - Knobs do not have distinct 'clicks'.
   - Use HI to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced.
   - After lighting burner do not operate for long periods of time without cookware on grate. The finish on the grate can chip without cookware to absorb the heat.
   - Flame size should match the size of the pan. Do not allow the flame to extend up the sides of the pan. This can cause clothing to ignite, make the handle hot, or cause burns.
3. When finished cooking, turn control to OFF position.

SURFACE BURNER CONTROL SETTINGS	WHEN TO USE SETTING
LO	Use to prepare food at less than boiling temperatures or to simmer.
MED	Use to maintain boiling of larger amounts of food, low temperature frying and to maintain correct pressure in a pressure cooker.
HI	Use to bring food to boiling temperatures. When food is boiling temperature setting should be reduced to LO through MED.

Adjusting Burner Flame Size

- While turning burner control knob, watch the burner flame.
- Flame size should match the size of the pan.
- Flames that extend up the sides of the pan can ignite clothing, making the handle hot, or cause burns.



⚠ WARNING

To avoid risk of serious personal injury, property damage, or fire, do not leave surface burners unattended while in operation. Grease and spillovers can ignite causing a fire.

If These Controls Are Different From Yours

The control descriptions are intended to show the variety of features that are available in the product line. If your range does not have all the features that are shown, it is not a mistake. The information provided applies to several of the available models.

During a Power Outage

Although the system that lights the burners is electric, surface burners can be ignited during a power outage. **Never attempt to light bake or broil burners (oven burners) during a power failure.**

1. Hold match at base of desired surface burner.
2. Push in burner control knob and turn to LITE position.
3. After gas ignites, remove match from burner and turn burner control knob to desired setting.

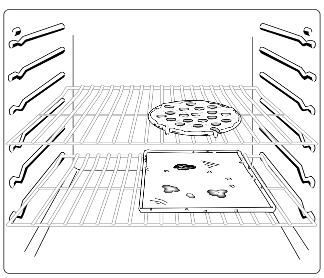
Using the Range (cont'd)

Aluminum Foil

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil or any other material.

When placed on the oven bottom or racks, aluminum foil not only creates a hazard, but also affects cooking performance. To minimize spills in the oven, place a shallow pan or cookie sheet underneath food items that drip or spill.



Broiling Hints

- Broiling does not require preheating.
- Remove excess fat from meat before broiling.
- Cut edges of meat to prevent curling.
- Place food on a cold ungreased broiling pan. If pan is hot, food sticks.
- All food except fish should be turned at least one time.
- Begin broiling with skin side down.
- Season meat after it has browned.
- Begin cooking using suggested rack levels in *Cooking:Broiling* section in the back of this manual to test broiler results. If food is not brown enough, cook on a higher rack position. If food is too brown, cook on a lower rack position.
- Oven door must be closed.

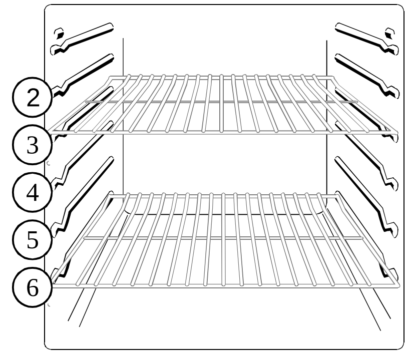
Oven Racks and Rack Positions

Your range has 5 oven rack positions to accommodate all type of cooking and cookware. **Top oven rack position must not be used.**

Oven Rack Placement

Position oven rack before turning oven on.

1. Pull rack forward to stop position.
2. Raise front edge of rack and pull until rack is out of oven.
3. Place rack in new rack position.
   - Curved edge of rack must be toward rear of oven.



RACK POSITION GUIDELINES FOR BAKING, ROASTING, BRAISING

Rack Position	Food Type
2	Puff pastry products, streudles, casseroles, muffins, small pork poin, and Eye of Round roast.
3	Halved chickens, whole pork tenderloin, Cornish hens, pot pies, frozen pizzas, quick breads (corn bread, biscuits).
4	Roast tenderloin of beef, whole chicken, whole pork loin, roasted vegetables such as spaghetti or acorn squash.
5	Whole turkey, capons, tip roasts and dressings.
6	Large cuts of roasts meats such as top round, standing rib roast, crown roast of lamb and boston butts. Baked and sweet potatoes, flat breads and cobblers.

RACK POSITION GUIDELINES FOR BROILING

Rack Position	Food Type
2	Boneless pork chops, boneless skinless chicken breast, fish fillets, tuna steaks. Use a flat or shallow edged tray. 1/2 to 3/4” thick beef or tuna steaks, or pork chops. London Broil.
3	1 to 1 1/2” thick steaks, 1 to 2” thick pork chops. Lobster tails.

Placing the oven bottom

The oven bottom in your range has been screwed in to prevent any shifting during moving or cooking. The oven bottom protects the recessed bake burner area during baking or broiling.

It is necessary to remove the oven bottom for routine cleaning. The oven bottom, burner baffle, and bake burner recess will need to be cleaned of any excess grease or soil before a self-clean cycle is started.

To remove the oven bottom:

1. Verify all controls are in the OFF position.
2. Oven must be cool to the touch.
3. Open oven door and adjust any low oven racks to a higher rack position, or remove racks temporarily from oven.
4. Locate two thumb screws holding oven bottom in place in rear of oven cavity.
   - Remove thumb screws and retain for later use.
5. Carefully remove oven bottom from oven cavity.
   - Lift at rear sides and slide from front frame.
   - Oven bottom can be washed of excessive grease using a mild soap and water.
6. Wipe out bake burner recess with a cloth dampened with soapy water.
7. Dry thoroughly.
8. Replace oven bottom and secure with thumb screws.
   - Place front edge of oven bottoms under front frame.
   - Lower rear of oven bottom into position and install thumb screws.
   - Do not overtighten thumb screws.
   - Oven bottom must be in place for oven to be used or for a self-clean cycle to be run.
9. If oven racks were removed, replace oven racks.

WARNING

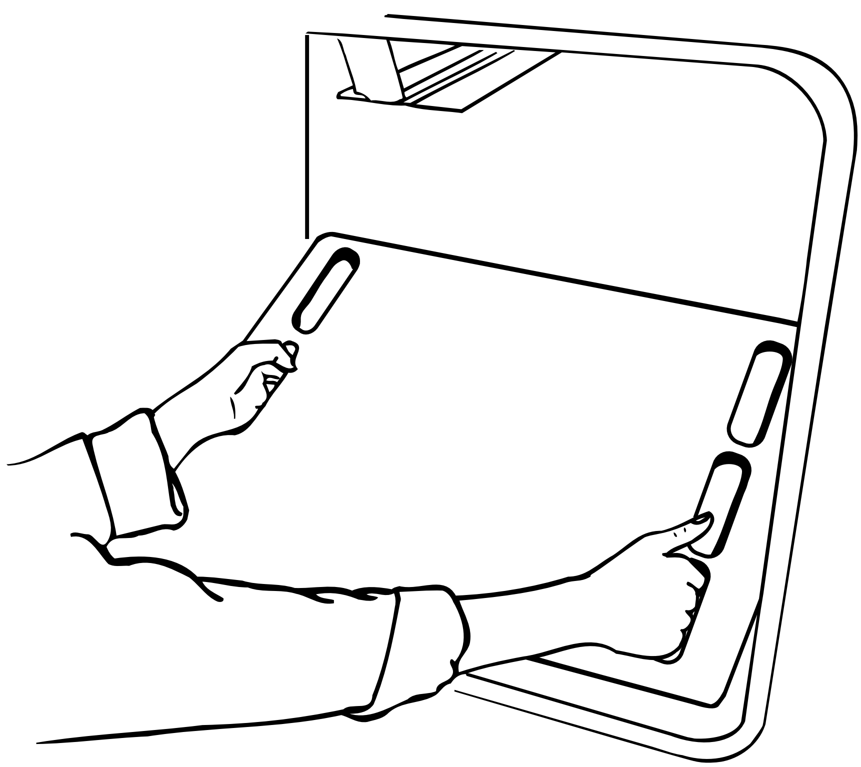
To avoid risk of personal injury, property damage, or fire, clean excess grease and soil from bake recess before beginning a self-clean cycle.

WARNING

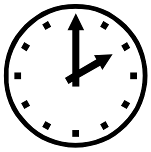
To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil.

CAUTION

To avoid risk of personal injury wear gloves to protect hands from possible sharp edges.

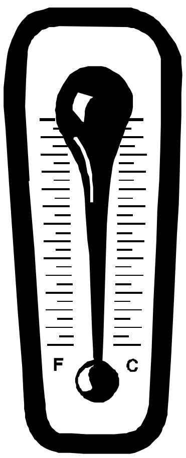


Features



12-hour automatic cancel

This safety feature prevents oven from continuing to operate if it has been left on for over 12 hours. If a cooking function continues longer than 12 hours without any options on oven control being touched, this feature turns oven off. Any time an option is touched, 12-hour automatic cancel is reset.



Oven temperature control adjustment

Your range is calibrated at the factory for proper temperature. Due to individual variances and preferences, it may be necessary to adjust oven once it has been installed.

When first using the oven, follow recipe times and temperatures. Before adjusting oven baking temperature, test a recipe by setting oven temperature higher or lower than the suggested temperature. The baking results should help you to decide how much of a temperature adjustment is required.

An accurate digital thermometer is necessary to calibrate the oven. Store purchased oven thermometers do not accurately measure oven temperature. Oven temperature can be increased or decreased by 35°F. To avoid over adjusting the oven, only adjust the temperature by 5°F each time.

NOTE: Remove aluminum foil from racks and oven bottom as this will alter oven performance. Check for blocked heat vents. If it still appears oven is not performing as expected, a calibration may be done.

1. Turn oven temperature knob to OFF.
2. Press and hold both arrow pads for approximately 5 seconds.
3. A double digit will display ranging from -35°F to 35°F.
4. Immediately, press either:
   - ▲ to increase oven temperature by 5°F
   - ▼ to decrease oven temperature by 5°F
   - When temperature is adjusted to a cooler setting, a minus sign (-) will display with the offset temperature.
5. When desired temperature change is displayed, release control and change will be automatically saved after a few seconds. Control will return to time of day display.
   - Offset temperature change will be retained through a power failure.

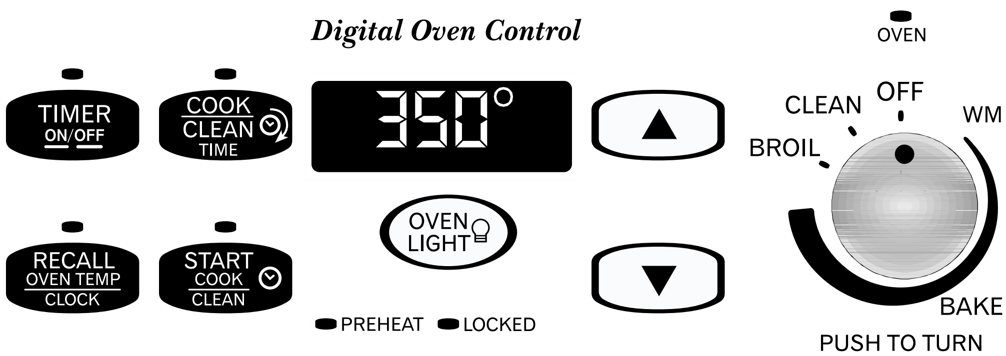
Service codes and tones

Electronic oven control is equipped with a self-diagnostic system. Self-diagnostic system alerts you if there is an error or problem with the unit. If electronic range control sounds a series of short, rapid beeps for over 16 seconds and the display shows an F-code, record F-code shown. Some F-codes can be cleared by disconnecting power to the range for approximately 3 minutes. If the code continues to reoccur disconnect electrical supply to range and contact an authorized servicer.

F-code	Possible Meaning
F1	Control failure
F2	Oven over temperature
F3	Sensor open or shorted
F9	Door latch circuit failure
DOOR	Door has not latched.

Display and Signals

Digital Oven Control



Clock also displays oven temperature.

LIGHTS	DESCRIPTION
CLOCK	Clock pad light remains on while time of day is set.
TIMER ON/OFF	Timer On/Off pad light remains on while the timer counts down.
COOK/CLEAN TIME	Cook/Clean Time light is turned on when entering cook or clean time. Light remains on during the cook or clean cycle.
START COOK/CLEAN	Start Cook/Clean light turns on when entering the time a cooking or cleaning cycle is to start.
PREHEAT	Preheat light turns on and remains on while oven is heating to selected temperature. Light shuts off when oven reaches and maintains temperature.
LOCKED	Locked light turns on and remains on when oven door is locked. Locked light flashes when door is automatically locking or unlocking.
OVEN ON	Oven On light turns on and remains on while oven is in use. Oven light does not monitor oven cavity temperature.
OVEN LIGHT	Turns on when **OVEN LIGHT** pad is pressed.

Timer Signal

When time elapses, timer beeps a single, three second tone.

Preheat Signal

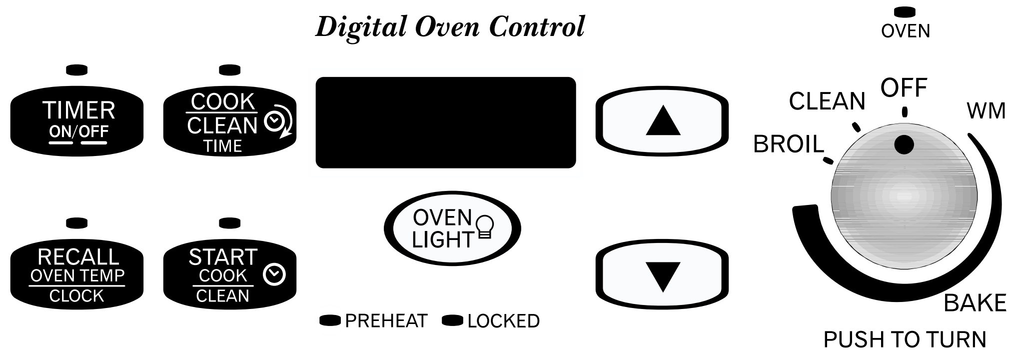
After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, oven signals a one second beep and the preheat light shuts off.

End-of-Cycle Signal

When a timed cooking cycle is complete, the oven will beep four tones approximately one second apart, followed by a continuous series of one second beeps every ten seconds until the oven knob is turned to OFF.

DISPLAY	DESCRIPTION
BRL	Displays when oven is broiling or set to broil.
CLN	Displays when oven is self cleaning or is set to self clean.
END	Displays when oven has reached the end of a baking or cleaning cycle.

Using the Oven Control



Digital Oven Control

Flashing Display

When power is connected or interrupted, oven display flashes. Press CLOCK to reset display. Clock may need to be reset.

Making the Numbers Increase at a Faster Rate

Time increases in larger increments the longer the ▲ or ▼ pad is held.

Setting Electronic Clock

The 12 hour clock does not display AM, PM or military time. When power is connected or restored, display flashes until RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad is pressed or temperature knob is turned.



1. Press RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad.
2. Press ▲ or ▼ pads until correct time-of-day displays.
3. Time is set after 5 seconds of no adjustment.

Timer Signal

When time elapses, beep will sound. Press TIMER ON/OFF pad to stop timer and return to clock display.

Preheat Signal

After setting oven to bake and selecting a temperature, oven preheats. When oven reaches set temperature, signal sounds. The preheat light will shut off and remain off after oven has reached the selected temperature.

Setting Minute Timer

The timer is a timer only. Electronic timer does not control bake, broil or self-clean function. Timer can be set up to 11 hours and 59 minutes.



1. Press TIMER ON/OFF pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until desired amount of time displays.
   - Time increases in 1 minute and 10 minute increments.
   - Timer begins counting down automatically after time is entered.
   - To view clock while timer counts down, press RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad. Timer will return after 3 seconds of no input.
3. Press and hold TIMER ON/OFF pad to cancel timer signal.
   - After time elapses, timer beeps a single, three second tone.

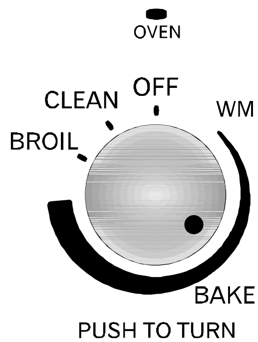
Resetting and Canceling Timer

To reset the time when remaining time is displayed, press TIMER ON/OFF pad, then ▲ or ▼ pad until new time displays.
To cancel timer when remaining time is displayed or when signal is beeping, press and hold TIMER ON/OFF pad.

Baking

While oven is still cool, remove any stored items from the oven cavity.

1. Place racks in desired position and close oven door.
2. Push and turn oven temperature knob to desired temperature.
   - Oven indicator light will turn on and stay on.
   - Temperature is displayed in the clock area in 5 degree increments.
   - Temperature range is 170°F to 550°F.
   - Display will return to time of day after approximately 15 seconds.
   - To recall oven temperature, press RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad.
3. PREHEAT light will turn on during the preheat cycle. PREHEAT light shuts off when oven has reached desired temperature and oven beeps.
4. Open door carefully and place food in oven.
5. After cooking time elapses, remove food and turn oven temperature knob to OFF.

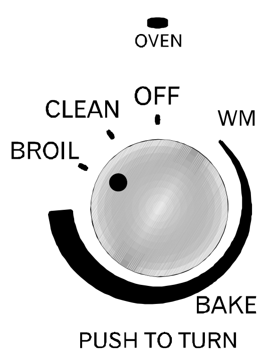


Broiling

Broiling sears in natural juices and provides charbroiled flavor.

To broil, center food on broiling grid and pan and place on proper rack in oven. Do not place aluminum foil over boiling pan, oven rack or oven bottom. **Oven door must be fully closed.** Broiling does not require preheating so you can place food in oven while it is still cool.

1. Adjust oven racks to desired position.
2. Turn oven temperature knob to BROIL.
   - Oven indicator light will turn on and remain on.
   - **BRL** will display.
   - Display will return to time of day approximately 15 seconds after broiling begins.
   - To recall oven temperature, press RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad.
2. Close oven door.
   - If oven door is ajar for more than 3 minutes, broil cycle will stop.
   - If oven stops broiling due to an open door, close oven door and wait for the ignitor to lite broil burner.
3. After broiling, remove food and turn oven temperature knob to OFF.



⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, do not line oven bottom, racks, or broiler pan and grid with aluminum foil.

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, property damage or fire, never leave oven unattended while broiling.

Preheating

In most cases, you should preheat the oven before baking. After the range control is set, the oven temperature will begin to rise until the desired cooking temperature is reached. When cooking temperature is reached oven signal beeps. For delicate baking, preheat approximately 15–20 minutes before placing food inside oven or wait 10 minutes after oven signal beeps before placing food in oven. The extra time creates a more stable oven temperature.

How High or Low Can I Set the Temperature?

Oven bake temperature can be set from 170°F to 550°F . Some minor smoking is normal when using oven for first time.

Using the Oven Control (cont'd)

What's the difference between TIMED and DELAYED cooking?

When using TIMED cooking, the oven begins to heat immediately after the oven control is set. Then, the oven cooks for the desired length of time set. When using DELAYED cooking, the oven begins to cook later in the day. Set the time that you want to begin cooking and the how long you want to cook. The oven begins to heat when at the selected time and cooks for the specified length of time.

How Far Ahead Can I Set the Time?

Cook time and start time can be set up to 11 hours and 59 minutes ahead.
To view cook time, press and hold COOK TIME pad. When cooking time has elapsed, an end of cycle signal sounds, oven automatically turns off and display returns to time of day. Oven signal sounds 4 times, then once every 10 seconds until knob is turned to OFF. Broil can not be set to Timed or Delayed.

⚠ CAUTION

To reduce risk of food poisoning due to bacterial growth and production of toxins, never hold meat, milk, fish, or eggs for more than 2 hours before cooking.

How much time is left?

For a delayed bake cycle, the cook time can be viewed by pressing the COOK pad. For a timed bake cycle, the stop time can be viewed by pressing the STOP pad.

Timed Baking

Set oven to cook for desired amount of time. Follow recipe directions for preheating the oven.



1. Place food in oven.
2. Press COOK/CLEAN TIME pad.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired length of time is displayed.
   - Cook time can be set up to 11 hours and 59 minutes.
4. Push and turn the temperature control knob.
   - Temperature displays in 5° increments starting at 170°F.
   - Clock will return to time of day after approximately 15 seconds.
   - To recall oven temperature, press RECALL OVEN TEMP/CLOCK pad.
5. Oven will automatically begin to heat.
   - To adjust cook time, press COOK/CLEAN TIME pad while the remaining cook time is displayed. Cook time can then be adjusted.
   - When cooking time has elapsed an end of cycle signal sounds and **END** will be displayed. Oven signal sounds 4 times, then once every 10 seconds until oven control knob is turned to OFF.
6. Turn knob to OFF to cancel baking.

Delayed Baking

Set oven to begin baking at a later time.



1. Place food in oven.
2. Press START COOK/CLEAN button.
   - Default time displayed is current time of day.
3. Press ▲ or ▼ pad until desired time displays.
   - Start time can be set up to 11 hours and 59 minutes ahead of current time of day.
4. Press COOK/CLEAN TIME pad.

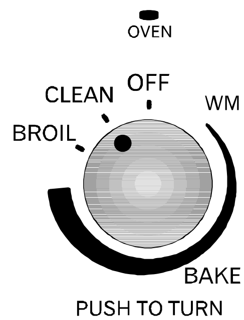


5. Press ▲ or ▼ pad until desired cooking time displays.
   - 1 minute minimum cooking time.
   - **END** will be displayed when cooking time has elapsed.
6. Push and turn oven temperature control knob to desired temperature.
   - Temperature displays in 5° increments starting at 170°F.
   - Display will return to time of day after 5 seconds of no input.
   - START TIME and COOK TIME lights will remain on, but OVEN ON light will not turn on until cooking begins.
7. Oven will automatically begin to heat at selected start time.
   - OVEN ON light will turn on when oven begins to heat.
   - To adjust cook time, press COOK/CLEAN TIME pad while the remaining cook time is displayed. Cook time can then be adjusted.
   - When cooking time has elapsed an end of cycle signal sounds and **END** will be displayed. Oven signal sounds 4 times, then once every 10 seconds until oven control knob is turned to OFF.
8. Turn knob to OFF to cancel baking.

Self-cleaning

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. For the oven to operate through a complete self-clean cycle, the self-clean must be set when the oven is cool.

1. Prepare oven for self-cleaning (see below left).
2. Close door.
3. Push and turn oven temperature knob to CLEAN position.
   - The default self-clean cycle length of 3 hours will display.
4. Set cycle length for self-clean.
   - Use arrow keys to adjust time as necessary before oven indicator light turns on.
   - Clean cycle can be set from two to four hours in five minute increments.
   - Default setting for the cycle is three hours.



5. Self-clean begins.
   - OVEN ON indicator light will be on and will remain on until the end of the cycle.
   - At the end of the self-clean cycle, the OVEN ON indicator light will shut off.
   - The LOCKED indicator light will remain on until oven reaches a cooler temperature. LOCKED light will flash while door is unlocking, and then shut off when door has unlocked. Oven cavity will be hot to the touch. **DO NOT** attempt to open door prior to LOCKED indicator light shutting off.

Interrupting the self-clean cycle

To stop a self-clean cycle that has already started follow these steps. If the interruption occurs mid cycle, the oven will remain locked, even though the cycle has stopped, until the oven cavity has cooled to a lower temperature.

1. Turn oven temperature knob to OFF position.
2. When oven has cooled to a lower temperature, LOCKED light turns off. Door can be unlocked. **DO NOT** force door. This can cause damage to the latch.

Operating surface burners during a self-clean cycle.

Your range is equipped with a safety feature to prevent it from overheating during a self-clean cycle. A special temperature sensor shuts off the self-clean cycle if the range becomes too hot. Depending on the range and the length of cooking time on the surface burners, the sensor may or may not shut off the self-clean cycle. To prevent any self-clean cycle disruption, it is best not to use the range surface burners during a self-clean cycle.

⚠ CAUTION

To avoid fire or smoke damage,
- remove any flammable materials from storage drawer. Items like plastic containers and paper manuals can melt or burn.
- clean excess spills before starting a self-clean cycle.

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents, or area around vents, during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

Do I need to prepare?

To get the best results from the self-clean cycle, follow these steps:

- Clean excess spills from oven interior and oven burner thoroughly.
- **Remove birds or animals susceptible to smoke or other fumes from the room or adjoining room.**
- Open window if possible.
- Make sure oven light cover is properly in place. Do not use cleaning cycle if it is not.
- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
- Remove items from range top, backguard and storage drawer. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
- The range vents from the center bottom of the backguard. Make sure this area is unobstructed by removing all items from backguard and range top.

Using the Oven Control (cont'd)

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, do not touch oven vents, or area around vents, during self-cleaning. These areas can become hot enough to cause burns.

⚠ CAUTION

To avoid fire or smoke damage,
- remove any flammable materials from storage drawer. Items like plastic containers and paper manuals can melt or burn.
- clean excess spills before starting a self-clean cycle.

Do I need to prepare?

To get the best results from the self-clean cycle, follow these steps:

- Clean excess spills from oven interior and oven burner well.
- **Remove birds or animals susceptible to smoke or other fumes from the room or adjoining room.**
- Open window if possible.
- Make sure oven light cover is properly in place. Do not use cleaning cycle if it is not.
- Remove oven racks and all cooking utensils from oven.
- Remove items from range top backguard and storage drawer. These areas can become hot during self-cleaning cycle.
- The range vents from the center bottom of the backguard. Make sure this area is unobstructed by removing all items from backguard and range top.

Delayed Self-clean Cycle

Self-clean feature uses high oven temperature to clean oven interior. Set oven to begin and end cleaning at later time. Range control begins the self-clean at your specified start time.

1. Prepare oven for self-cleaning (see below right).
2. Close door.
3. Press START COOK/CLEAN pad.
4. Set starting time for the cleaning cycle.
   - Default time is current time of day.
   - Start time can be set from current time to current time plus 11 hours and 59 minutes.



5. Turn oven temperature knob to CLEAN.
   - Default self-clean cycle length of 3 hours will display.
6. Set cycle length for self-clean.
   - Use arrow keys to adjust time as necessary.
   - Clean cycle can be set from two to four hours in five minute increments.
   - Default setting for the cycle is three hours.
7. Self-clean cycle is set.
   - Oven cannot be used until completion of the self-clean cycle.
   - Self-clean cycle will begin at selected start time.
   - To view start time, press the START COOK/CLEAN pad.
   - OVEN ON indicator light will turn on when the self-clean cycle begins and will remain on until the end of the cycle.
   - To view the clean cycle time, press the COOK/CLEAN TIME pad.
   - At the end of the self-clean cycle, OVEN ON indicator light shuts off.
   - The LOCKED indicator light will remain on until oven reaches a cooler temperature. LOCKED light will flash while door is unlocking, and then shut off when door has unlocked. Oven cavity will be hot to the touch. **DO NOT** attempt to open door prior to LOCKED indicator light shutting off.

Interrupting the self-clean cycle

To stop a self-clean cycle that has already started follow these steps. If the interruption occurs mid cycle, the oven will remain locked, even though the cycle has stopped, until the oven cavity has cooled to a safe temperature.

1. Turn oven temperature knob to OFF position.
2. When oven has cooled to a lower temperature, LOCKED light shuts off. Door can be unlocked. **DO NOT** force door. This can cause damage to the latch.

Baking Guidelines

When baking with a new oven, keep in mind temperatures vary from oven to oven. Store-bought thermometers are generally not accurate and should not be used to calibrate oven temperatures.

Hints for Cookies,

- Shiny, flat cookie sheets should be used. Avoid cookie pans with high sides - this will cause uneven browning on the top.
- Cookie sheet should not touch the sides of the oven or door.

Cakes,

- Follow recipe's directions for pan size. Shiny pans work best for cakes.
- Cake baked in too large a pan will be thin and dry. Too small a pan will be undercooked or unevenly cooked and may spill.

Pies

- Pies should be baked in dark or dull pans to increase browning.
- Frozen pies should be heated on an aluminum cookie sheet.

BAKING TIME GUIDELINES

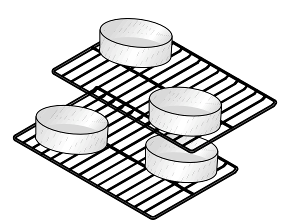
Cake Pan Type	Pan size	Cups of batter	Oven Temp.	Minutes
Oval	7 ¾" x 5 ¾"	2 ½	350°F	25 to 30
	13" x 9 ¾"	8	350°F	25 to 30
Round, 2" layer	6"	2	350°F	25 to 30
	8 "	3	350°F	30 to 35
	14"	10	350°F	50 to 55
Round, 3" layer	8"	5	325°F	60 to 65
	12"	11	325°F	75 to 80
Half Round, 2" layer	18"	9	325°F	60 to 65
Half Round, 3" layer	18"	12	325°F	60 to 65
Square	6"	2	350°F	25 to 30
	10"	6	350°F	35 to 40
	16"	15 1/2	350°F	45 to 50

BAKEWARE GUIDELINES

Dark or dull pans	Absorb more heat and result in darker browning. Recommended for pies and breads.
Shiny pans (no sides)	Recommended for cookies.
Shiny pans (sides)	Recommended for cakes
Glass pans	Lower recommended oven temperature by 25°F.

Bake Pan Placement

- Keep pans and baking sheets 2 inches from oven walls.
- Stagger pans placed on different racks so one is not directly over the other.



Preheating

In most cases, you should preheat the oven before baking. After the range control is set, the oven temperature will begin to rise until the desired cooking temperature is reached (approximately 8 to 10 minutes). When cooking temperature is reached oven signal beeps. **For delicate baking (such as puff pastries or souffles), preheat approximately 15–20 minutes before placing food inside oven or wait 10 minutes after oven signal beeps before placing food in oven.** The extra time creates a more stable oven temperature.

Common Baking Problems

If you begin to notice consistent problems refer to the chart below for possible solutions. If results are still poor, contact **Amana Consumer Affairs at (800) 843-0304.**

Test your cakes for doneness

While they are still in the oven. Because of variances across individual ovens, it is best to test for the proper consistency rather than solely relying on time and visual appearance as an indicator.

It may not be the oven

Cake problems may be in the mixing of the batter. Overbeating can cause cake structure to break down and excessive shrinkage of the cake. Underbeating can result in lumpy cakes that may not be cooked thoroughly. All ingredients should be at room temperature—not out of the refrigerator. Make sure to follow the recipes directions for how long the batter should be mixed.

Cake stuck?

Allow cake to cool in cake pan on a rack for 10 minutes before removing. Larger cakes (over 14 inches in diameter) may take 15 minutes. If the cake has cooled too long, reheat in the oven at 250°F for a few minutes.

Better with butter

Make sure to follow recipe directions and use butter or margarine when it is listed. Using a low fat substitute will cause a recipe to fail.

Problem	Cause
Lopsided cakes (bake unevenly)	Pans touching each other or oven walls. Batter spread unevenly in pan. Uneven heat distribution in oven. Oven is not level.
Cakes, cookies, biscuits too brown on bottom or top	Oven not preheated. Pans touching each other or oven walls. Using glass, darkened, warped or dull finish metal pans. Rack position too high or low. Incorrect use of aluminum foil. Oven temperature too high.
Pies don't brown	Incorrect rack position. Using shiny metal pans. Temperature set too low.
Cakes not done in center	Temperature too high. Pan too small. Baking time too short. Pan not centered in oven.
Cakes fall	Too much shortening or sugar. Too much or too little liquid. Temperature too low. Old or too little baking powder. Pan too small. Oven door opened frequently (peeking). Insufficient baking.
Excessive shrinkage	Too little leavening. Mixing batter too long. Pan too large. Oven temperature too high. Baking time too long.
Cakes high in middle or cracked	Temperature set too high. Overmixing. Too much flour. Pans touching each other or oven walls.

Meat Basics

While cooking has always been a talent, it is now becoming a science, also. Amana provides this information as a guide to aid in preparation. For specific questions regarding meat preparation, handling, or storage contact **USDA (United States Department of Agriculture) Meat & Poultry Hotline at (800) 535-4555.**

Handling Hints

- When shopping, put meat in its own separate plastic sack to keep drips off other foods.
- Defrost frozen meats in refrigerator, not at room temperature.
- Keep meat cool and covered until it is time to cook.
- Wash hands with warm soapy water before and after handling meat or raw egg.
- Thoroughly wash any surface or utensil raw meat or egg touched.
- Do not put cooked meat on the same plate that held raw meat.

Cooking Tips

- Marinate meat in the refrigerator. Throw out excess marinade that came into contact with meat.
- Use an oven-proof meat thermometer.
- Cook meat to internal temperature recommended by USDA.
- When reheating foods, heat to an internal temperature of at least 165 °F.
- While cooking meats, turn over at least once.

Storage Safety

- Once carved, refrigerate unused portion immediately.
- Keep hot foods hot and cold foods cold when serving meals.
- Separate cooked foods into small portions for fast cooling.
- Do not store cooked ground meats or meals containing ground meats for longer than 3 to 4 days in the refrigerator.
- Do not allow cooked or uncooked meat juices to come into contact with ready-to-eat foods such as fruits or vegetables.

Tenderizing

Braising is only one way to tenderize less tender cuts. Before cooking, you may pound, cube, marinate, or use commercially prepared meat tenderizers. You may then use a dry method to cook the meat.

- **Marinades** are acidic liquids such as wine, citrus, or vinegar. Marinades soften meat fibers but only penetrate about one-fourth of an inch into the interior of the meat. Do not marinate meat for longer than 24 hours.
- **Pounding** with a heavy meat mallet breaks down the connective tissue to tenderize meat.
- **Cubing** breaks down the structure more than pounding. Cubing is done at the meat counter.
- **Commercial tenderizers** are primarily enzymes that work on the outer fourth inch on a meat cut. Make sure to follow the manufacturer's directions.

Using a Meat Thermometer

When using a meat thermometer, remember to insert it at a slight angle, in the thickest part of the meat, away from fat and bone. The meat should be removed when 5°F below the desired final temperature. While the meat sits before carving, it will continue to cook internally, raising the last 5°F by itself.

A meat thermometer can

- Take the guesswork out of cooking to a desired 'doneness'.
- Help reduce the risk of foodborne illness.

Oven-safe Thermometer

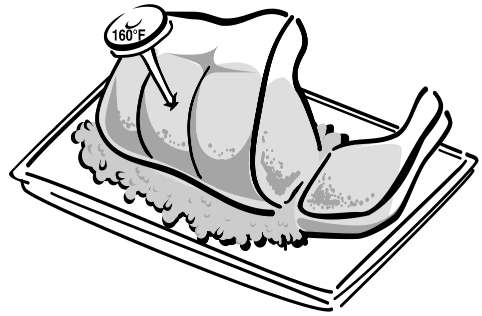
- Inserted before the meat is placed in the oven, this thermometer stays with the meat while it cooks.
- The internal temperature will rise slowly as the meat cooks.

Instant-read Thermometer

- Not oven safe, these thermometers are placed in the meat when it is removed from the oven.
- While times may vary, an accurate temperature is normally displayed within one to two minutes.
- When using an instant-read, remember to clean the thermometer stem with warm, soapy water between readings.

Broiling Guidelines

Broiling is a dry heat cooking method that allows a restaurant quality charbroiled flavor. Meat is exposed directly to the heating element at high temperatures.



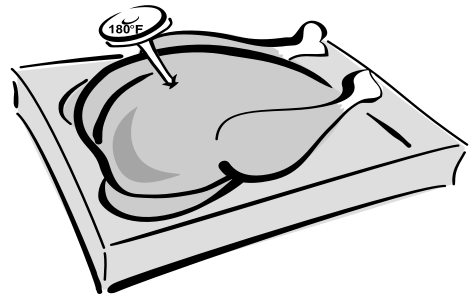
1. Place meat on rack in broiler pan, with the surface of cuts the specified distance from the heating element (specified below).
2. Broil for half the recommended time, or until the surface is browned.
3. Turn meat and continue broiling to desired internal temperature.
4. Season, if desired.

Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Thickness (inches)	Weight (pounds)	Distance From Heat (inches)	Approximate Cooking Time (minutes)
BEEF					
Chuck Shoulder Steak	Very Rare 130°F Rare 140°F Medium Rare 145°F Medium 160°F Well Done 170°F Very Well Done 180°F	¼ 1	¼ to 1 1 to 1 ¼	2 to 3 3 to 4	12 to 14 8 to 12
Rib Eye Steak		¾ 1 1 ½	½ ½ to ¾ ¾ to 1	2 to 3 3 to 4 4 to 5	8 to 12 10 to 15 20 to 25
Sirloin Steak		¾ 1 1 ½	1 to 1 ¾ 1 ½ to 3 2 ¼ to 4	2 to 3 3 to 4 4 to 5	10 to 15 16 to 21 21 to 25
Porterhouse Steak		¾ 1 1 ½	¾ to 1 1 ½ to 2 2 to 3	2 to 3 3 to 4 4 to 5	8 to 12 10 to 15 20 to 25
Filet Mignon (Tenderloin)		—	¼ to ½	2 to 4	10 to 15
Flank Steak		—	1 to 1 ½	2 to 3	12 to 14
Ground Beef Patties	**160°F minimum**	¾ to 1	1	3 to 4	10 to 15
PORK					
Chops, bone in	All pork must be cooked to an internal temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of Trichinosis. Failing to cook the meat to this temperature could result in personal injury or illness.	¾	—	4	6 to 8
Chops, boneless		¾	—	4	6 to 8
Tenderloin		—	½ to 1	4	15 to 25
Kabobs		1 inch cubes	—	4	10 to 20
Lean Ground Pork Patties		½	—	4	8 to 10
LAMB					
Loin Chops	Medium 160°F Well Done 170°F	1	—	3 to 4	10 to 15
Rib Chops		1	—	3 to 4	10 to 15
Sirloin Steaks		1	—	3 to 4	12 to 15
Top Round Steaks		1	—	3 to 4	12 to 15
Center Leg Steaks		1	—	3 to 4	15 to 20
Cubes for Kabobs		1 ¼ pieces	—	3 to 4	10 to 15
Lamb Patties		½ x 4 inches	¼ each	3 to 4	12

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

Roasting Guidelines

Tender cuts such as rib and loin cuts are best cooked by dry heat methods, such as roasting. To roast:



1. Heat oven to desired temperature.
2. Place roast directly from refrigerator fat side up in a shallow roasting pan.
3. Insert ovenproof meat thermometer so tip is centered in thickest part of roast. Make sure thermometer does not rest in fat or on bone.
4. Remove roast 5°F below desired degree of finished internal temperature.
5. Transfer roast to carving board and tent loosely with aluminum foil for approximately 15 minutes.

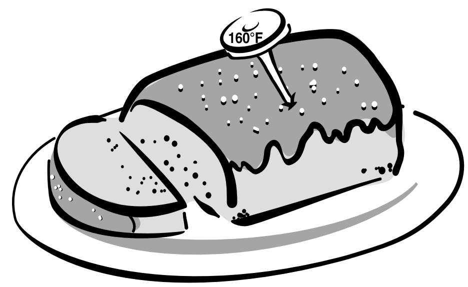
Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Oven Temperature	Weight (pounds)	Approximate Cooking Time (minutes)
BEEF				
Boneless Rump Roast	Very Rare 130°F Rare 140°F Medium Rare 145°F Medium 160°F Well Done 170°F Very Well Done 180°F	325°F	4 to 6	25 to 30
Tip Roast		325°F	3 ½ to 4	30 to 40
Eye Round Roast		325°F	4 to 6	20 to 30
Tenderloin Roast		425°F	2 to 3 4 to 6	35 to 45 45 to 60
Rib Roast		325°F	4 to 6 6 to 8	26 to 42 23 to 35
Rib Eye Roast		350°F	4 to 6	18 to 24
PORK				
Loin Roast, bone-in	All pork must be cooked to an internal temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of Trichinosis and other food-borne illnesses.	350°F	3 to 5	20 minutes per pound
Rib Roast, boneless		350°F	2 to 4	
Tenderloin		450°F	½ to 1	
Ham bone-in, cook-before-eating		325°F	7 to 8	
LAMB				
Shoulder	Medium-Rare 150°F Medium 160°F Well Done 170°F	325°F	3 ½ to 6	35 to 40
Rib Roast		375°F	1 ½ – 2 ½	30 to 35
Rib Crown Roast, not stuffed		375°F	2 to 3	25 to 30
Loin Roast		325°F	1 ¼ to 1 ¾	45 to 55
Leg, Frenched Style or Half Shank		325°F	5 to 7 7 to 9	15 to 20 20 to 25
POULTRY (unstuffed)				
Capon	To reduce the risk of food-borne illnesses, poultry must be cooked to an internal temperature of 180°F.	325 to 350°F	4 to 8	20 to 30 min/lb.
Cornish Hens, whole		325 to 350°F	1 ¼ to 1 ½	50 to 60 total
Duck, whole		325 to 350°F	—	18-20 min/lb.
Goose, whole		325 to 350°F	—	20 to 25 min/lb.
Pheasant, whole		325 to 350°F	2	30 min/lb.
Quail, whole		325 to 350°F	—	20 minutes total
Turkey		325°F	8 to 16	3 ½ to 5 ½ hours

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

Cooking (cont'd)

Braising Guidelines

Less tender cuts such as those from the round, chuck, brisket and shank require moist cooking. A longer cooking time at lower temperatures with moisture helps soften the meat.



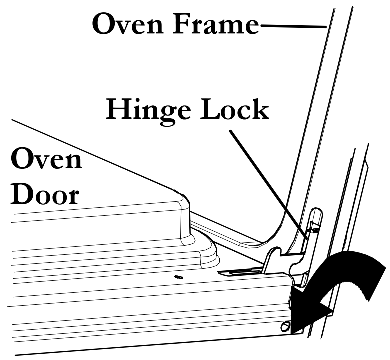
1. Brown meat with a small amount of oil in heavy pan.
2. Pour off excessive drippings, season, if desired.
3. Add small amount of liquid (1/2 to 2 cups) and cover tightly.
   - Simmer gently over low heat on top of the range or in a 325°F oven, until meat is fork tender.

Meat Cut	Recommended Internal Temperature	Oven Temperature	Weight (pounds) OR Thickness	Approximate Cooking Time (hours)
BEEF				
Blade Pot Roast	Meat should be cooked to a temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of food-borne illnesses.	325°F	3 to 5	1 ½ to 2
Arm Pot Roast		325°F	3 to 5	2 to 3
Chuck Roast (boneless)		325°F	3 to 5	2 to 3
Short Ribs		325°F	2 inches x 2 inches x 4 inches thick	1 ½ to 2 ½
Round Steak		325°F	¾ to 1 inch thick	1 to 1 ½
Flank Steak		325°F	1 ½ to 2 inches thick	1 ½ to 2 ½
LAMB				
Shoulder Chops, Round Bone or Blade	Meat should be cooked to a temperature of at least 160°F to reduce the likelihood of food-borne illnesses.	325°F	1 inch thick	1 to 1 ¼
Riblets		325°F	3 pounds	1 ½ to 2
Shanks		325°F	3 pounds	1 to 1 ½
Stew Cubes		325°F	1 inch pieces 1 ¼ lbs.	1 ¼ to 1 ½

All times and recommended temperatures are provided by the USDA, the Beef Industry Council, the National Pork Producer's Council, and the American Sheep Industry Council.

Removing Oven Door

1. Fully open oven door.
2. Push hinge locks down toward door frame, to the unlocked position.
   - This may require a flatblade screwdriver.
3. Firmly grasp both sides of top of oven door.
4. Close door to first stop position.
5. Lift door up until hinge arm is clear of the slot.



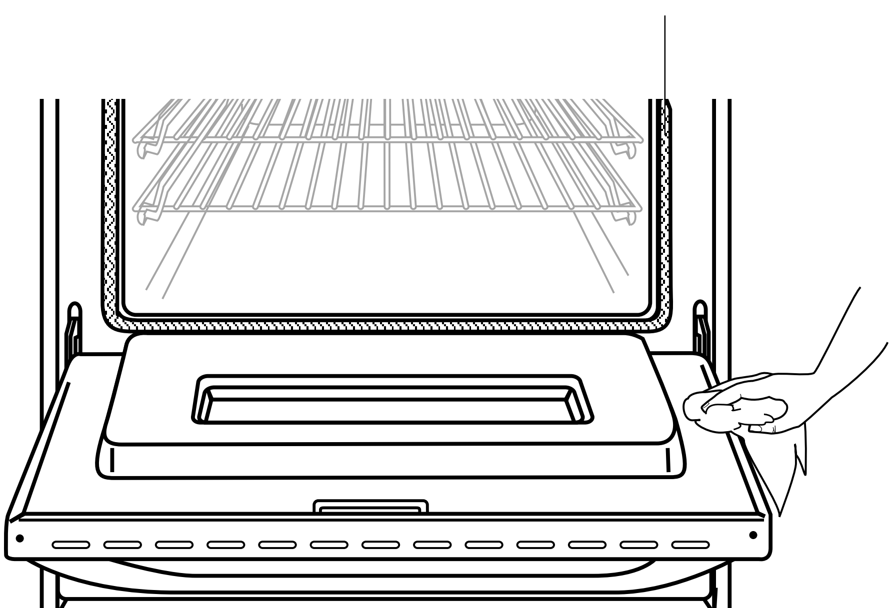
Replacing Oven Door

1. Grasping door top firmly, seat indentation of hinge arm into bottom edge of the hinge slot.
   - Door should be at the first stop position angle.
2. Fully open oven door.
3. Push hinge locks up against the front frame of the oven cavity to locked position.
4. Close oven door.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, handle oven door with care.

- Do not lift door by handle.
- Door is heavy and can be damaged if dropped.
- Screwdriver can scrape or chip range or oven finish.
- Do not scratch or chip glass or twist door. Glass may break suddenly.



Cleaning Oven Door

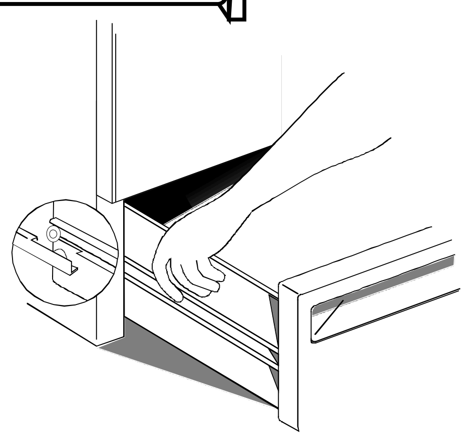
Not all areas of the oven are cleaned by the self-clean cycle. The oven door, the gasket and area surrounding the gasket will not be cleaned effectively by the self-clean cycle. **DO NOT** use spray cleaners to clean the outside or inside of the oven door.

DO NOT clean the gasket. Do not wet, rub, soak or use any type of cleaning material to clean the oven gasket. Any damage or defects occurring from attempting to clean or remove the gasket are not covered by warranty.

To clean the area around the gasket make sure oven is cool to the touch. Using a cloth with a mild soap wipe area needing to be cleaned. Avoid gasket. Gasket should not be removed while cleaning. Do not allow water or cleaning solution to spill or drip onto gasket.

Removing Storage Drawer

1. Slide drawer out until it stops.
2. Remove stored items.
3. Grasp drawer sides near back of drawer.
4. Lift up and out. Reverse to reinstall.



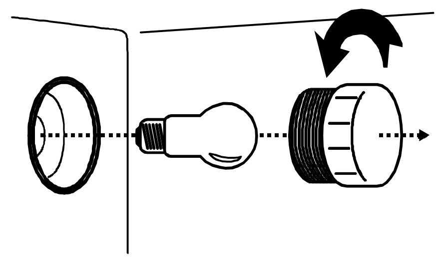
⚠ WARNING

To avoid risk of burns or electrical shock:
- disconnect electrical supply to oven before changing light bulb.
- before replacing light bulb make sure oven and bulb are cool.
- do not operate oven without bulb and cover in place.

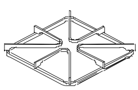
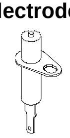
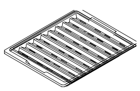
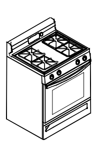
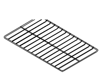
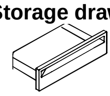
⚠ CAUTION

Wear gloves to protect hands from accidental bulb breakage.

Replacing Oven Light



1. Disconnect electrical supply.
2. Remove oven door if desired.
3. While wearing protective gloves, unscrew counterclockwise the light bulb cover located in rear of oven cavity. Then turn light bulb counterclockwise to remove.
4. Replace light bulb with 120-volt, 40-watt appliance bulb. **Do not over tighten bulb or cover or they may be difficult to remove later.**
5. Replace light bulb cover and oven door before use.
6. Reconnect power supply.

PART	GENERAL DIRECTIONS
Burner caps and grates 	Cool before cleaning. Frequent cleaning with soap and water and a non abrasive pad prolongs time between deep cleanings. Be sure to dry thoroughly. For deep cleaning, place burner claps and grates in plastic bag with ½ cup ammonia. DO NOT pour ammonia into bag or allow ammonia to touch grates or caps. Close bag tightly and allow to sit overnight. Open bag pointed away from face to avoid fumes. Remove grates and caps and wash normally.
Burner base	Allow to cool. Clean with warm soapy water and a clean cloth. If ports are clogged, clean with a toothbrush or a straight pin. **Do not use a toothpick.** Replace burner caps and turn on burners to check for proper operation.
Electrode 	Cool and remove burner grates and caps. Clean area around ceramic electrode with non-metallic utensil such as platic pick, plastic straw or old toothbrush. Be sure there is no debris, burned fragments, or grease that may divert the spark or cause poor ignition. **Do not pry** on ceramic electrode
Broiler pan and grid 	Drain fat, cool pan and grid slightly. (Do not stand soiled pan and grid in oven to cool.) Sprinkle with soap. Fill the pan with warm water. Let pan and grid stand for a few minutes
Control knobs 	Pull off knobs. Wash gently with mild soap and water but do not soak. Dry and return knobs to oven, making sure to match flat area on the knob to the flat area on the shaft.
Outside finish 	Wash all glass with cloth dampened in soapy water. Rinse and polish with a dry cloth. If knobs are removed, do not allow water to run down inside surface while cleaning.
Oven racks 	For heavy soil, place oven racks in large plastic bag with ammonia and water in cup. Seal tightly and allow to stand overnight. Wash and rinse, dry thoroughly.
Storage drawer 	For heavy soil, clean by hand and rinse thoroughly. Remove drawer for ease in cleaning. Be sure drawer is dry before replacing.



Cleaning Stainless Steel

Damage to stainless steel finish due to improper use of cleaning products, or using non-recommended cleaning products, is not covered under warranty. For Amana recommended products, call Consumer Affairs at **1(800) 843-0304** or online at **www.amana.com**.

Our stainless steel appliances have been factory finished for high shine and luster. To maintain this quality appearance:

DO NOT USE:

- Abrasive powders or liquids
- Citrus based cleaners
- Ammonia
- Steel wool pads
- Abrasive cloths
- Oven cleansers
- Acidic or vinegar based cleaners

DO USE:

- Warm soapy water for routine cleaning
- Soft clean cloths to dry or polish
- Stainless steel cleaner designed for appliances such as ***Amana Cleaning Polish and Conditioner for Stainless Steel (#31960801)***



For best cleaning results

1. Wash surfaces with warm soapy water and a soft, clean cloth or sponge.
2. Rinse surfaces with warm water. Dry surfaces with a soft, clean cloth. **DO NOT** use the following harsh cleaners:
   - abrasive or acidic cleaners (ammonia, chlorine bleach, vinegar-based product, etc.)
   - citrus-based cleaners
   - scouring pads (metal, textured plastic, etc.)

   These items can scratch, discolor, or permanently tarnish surfaces.
3. Follow up rinsing by immediately drying with a soft, clean cloth. This will avoid water spotting on stainless steel finish.

Can I use liquid cleaners on my stainless steel?

Just because a cleaner is a liquid does not mean it is non-abrasive. Many liquid cleansers designed to be gentle on tile and smooth surfaces still damage stainless steel. Cosmetic damage from using non-recommended products is not covered under warranty.



Citric Acid

Citric acid permanently discolors stainless steel. To prevent damage to the finish of your stainless steel appliance, do not allow these substances to remain on the steel finish:

- mustard
- tomato juice
- marinara sauce
- citrus based sauces
- citrus based products

Questions? Comments? Concerns? Contact us!

www.amana.com

or call Consumer Affairs at

1-800-843-0304

Troubleshooting

You may save time and money by checking items below before calling for service. List includes common concerns that are not the result of defective workmanship or materials. If your question is not explained below, contact Amana Consumer Affairs Department at **800-843-0304.**

OPERATION

Topic	Possible Cause	Solution
Appliance not working	Power outage	Make sure appliance is plugged in. Verify that circuit breaker is not tripped. Replace household fuse but do not change fuse capacity.
	Oven door locked	Allow oven to cool for automatic lock to disengage. Once oven has unlocked, set oven to desired temperature.
Self clean shuts off during cycle	Using surface burners during self clean cycle	Surface burners should not be used during a self clean cycle. Set self clean cycle to delay when range does not need to be used.
Surface burner does not ignite	Poor cap placement	Turn control to OFF and follow directions in ***Placing Burner Cap*** section.
	Dirt or debris on electrode	Turn control to OFF and folow directions in ***Care and Cleaning*** section.
Broil cycle stops	Oven door open	Oven door must be closed during a broil cycle. Close oven door and broil cycle should resume normally.
Clock and timer not working	Power outage	Make sure appliance is plugged in. Verify that circuit breaker is not tripped. Replace fuse but do not change fuse capacity.
Oven light not working	Loose bulb Burnt out bulb	Check for loose bulb. Tighten. Check for burnt out bulb. Replace if necessary with an appliance bulb.
Oven door will not unlock	Oven is self-cleaning	Allow cycle to complete or cancel function.
	Oven still hot	Will not unlatch until a certain cooler temperature has been reached. Do not force door open—will void warranty. May blow cooler air on latch with hair dryer at cool setting to quicken process.
Oven not clean after a self clean cycle	Too much soil, grime left in oven	Wipe out and remove excess soil prior to running self-clean cycle.
	Soot remains in oven after cycle	Normal. Wipe out with damp cloth.
Pans rock on surface burner grates	Warped pans	See ***Utensil*** section to check pan for flat bottom.
Locked light displayed	Door locked	If oven is hot, allow to cool rather than trying to force door latch open.
Display flashing	Power failure reset clock	Press CLOCK.
F-(numeric) display	Service code	Shut off power to oven for one to two minutes by switching off circuit breaker. Reset breaker. If continues, contact service department.
Oven smokes the first few times used	Normal	Minor smoking is normal the first few times the oven is used.

COOKING

Food not baking properly	Various causes	See ***Cooking, Common Baking Problems***
Food not roasting properly	Various causes	See ***Cooking, Roasting***
Food not broiling properly	Various causes	See ***Cooking, Broiling***
Oven temperature too hot or cold	Calibrate oven temperature	See ***Using the Oven Control, Oven Temperature Control Adjustment***
Oven has strong odor	Normal	Ovens will have a 'new' odor. Run a self-clean cycle to remove the odor.
Not boiling or cooking fast enough	Improperly sized cooking utensils	Make sure pans fit heating elements. See ***Cookware Requirements.***

NOISE

Frequent cycling off and on of oven.	Normal	To maintain a temperature for baking, the oven cycles on and off.
Surface burners all click at once.	Normal	Ignitor sparks all burners when lighting a surface burner.
Cracking or popping sound	Normal	Wet cooking utensils or possible spillage. Expansion or contraction of oven during heating cycle. May be louder when using LP/Propane.

Amana Warranty

Full ONE Year Warranty

Amana Appliances will repair or replace, including related labor and travel, any part (f.o.b. Amana Iowa) which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty

After one year from the date of original retail purchase, Amana will provide a replacement part, as listed below, that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including labor, mileage, and transportation.

Second through Fifth Year

Amana will provide replacement gas surface burners, part only (f.o.b. Amana Iowa) which prove defective as to workmanship or materials.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by Amana.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.

To Receive Warranty Service

Service must be performed by an authorized Amana service representative. To schedule service, contact the Amana dealer where you purchased your appliance or contact Amana Appliances Factory Service.

Amana Appliances Factory Service
1-800-628-5782 inside USA

For more information,
Amana Appliances Consumer Services
Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
1-800-843-0304 inside USA
(319) 622-5511 worldwide

When contacting Amana Appliances please include the following information:

- Your name, address, and telephone number.
- Model number and serial number of your appliance (found on right side of storage drawer opening).
- The name and address of your dealer and the date of purchase.
- A clear description of the problem.
- Proof of purchase (sales receipt).

IN NO EVENT SHALL AMANA BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

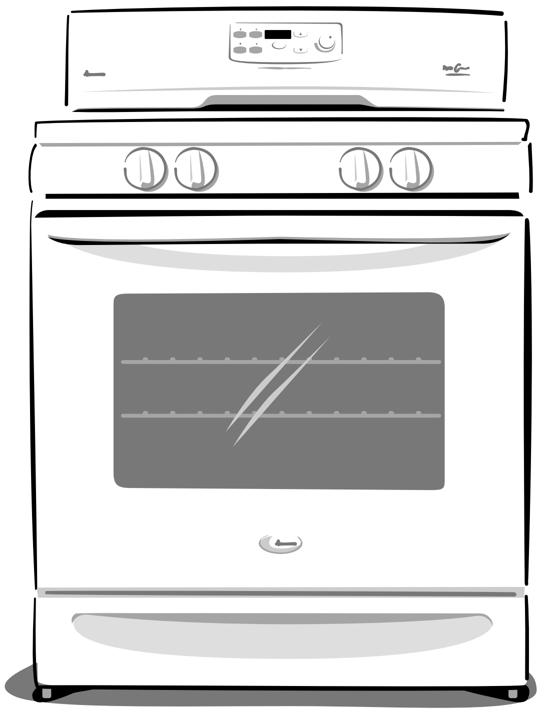
***Amana Appliances Online* • http://www.amana.com**

Part No.36-32076801-0
Printed in U.S.A.09/01

Amana®
BUILT BETTER THAN IT HAS TO BE™

Manuel du propriétaire

Modèle Amana® Distinctions™ *DCF3305A et*
The Big Oven™ *ACF3325A*



Cuisinière à gaz avec four

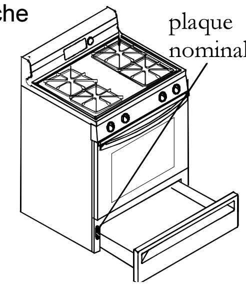
The Big Oven™

Conserver ces instructions pour référence ultérieure. Si l'appareil change de propriétaire, s'assurer que ce manuel accompagne la cuisinière.

Table des matières

Merci d'avoir acheté une cuisinière Amana !

Veuillez prendre quelques instants pour remplir la carte d'enregistrement et nous la retourner sans tarder. Si elle ne se trouve pas dans la documentation, veuillez appeler le service à la clientèle d'Amana. Lors de tout contact avec Amana, il faudra donner les renseignements nécessaires sur l'appareil. Ceux-ci se trouvent sur la plaque signalétique située dans le coin supérieur gauche de l'ouverture de la porte de rangement :



Numéro de modèle : ______________________________

Numéro de fabrication : ______________________________

Numéro de série : ______________________________

Date d'achat : ______________________________

Nom du détaillant : ______________________________

Adresse du détaillant : ______________________________

Numéro de téléphone du détaillant : ____________________

Garder ce manuel ainsi qu'une copie du récépissé de vente en lieu sûr pour référence ultérieure ou si une réparation sous garantie s'avère nécessaire.

Pour toute question ou pour connaître l'adresse d'un prestataire de service après-vente agréé, appeler le **1-800-NAT-LSVC (1-800-628-5782) des États-Unis ou le 319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis. Les prestations de garantie doivent être effectuées par un prestataire de service après-vente agréé.** Amana recommande également de contacter un prestataire de service après-vente agréé en cas de réparations après expiration de la garantie.

Pour enregistrer votre appareil électroniquement et vous procurer de plus amples renseignements sur cet appareil et sur les autres produits Amana, visiter notre site Web à l'adresse

www.amana.com

ou

appeler le service à la clientèle au

1-800-843-0304

Programme d'entretien prolongé Asure™

Amana Appliances est heureuse de proposer un programme d'entretien à long terme pour cette nouvelle cuisinière. Le programme d'entretien prolongé Asure™, qui couvre les pièces, la main-d'œuvre et les frais de déplacement, est conçu pour fournir un complément à notre excellente garantie. Pour de plus amples renseignements, appeler le 1-800-528-2682.

Pièces et accessoires

Les pièces de rechange et tous accessoires supplémentaires peuvent être achetés par téléphone. Pour commander des accessoires pour tout appareil Amana, appeler le 1-800-843-0304 des États-Unis ou le 1-319-622-5511 de l'extérieur des États-Unis.

Pour gagner du temps et épargner de l'argent

Prière de consulter la section « Avant d'appeler le technicien » pour résoudre les problèmes les plus courants. Pour toute question, appeler le **(800) 843-0304** ou nous écrire à l'adresse suivante :

Consumers Affairs Department
Amana Appliances
2800 - 220th Trail
Amana, Iowa 52204
États-Unis

Ne pas oublier d'indiquer le numéro de modèle de l'appareil ainsi que votre numéro de téléphone.

Ce qu'il faut savoir à propos des consignes de sécurité

Les consignes de sécurité et les mises en garde présentées dans ce manuel ne couvrent pas toutes les situations possibles. Faire preuve de jugement, de prudence et d'attention lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la cuisinière.

Lorsque survient un problème ou une situation inhabituelle, toujours communiquer avec le détaillant, le distributeur, le technicien agréé ou le fabricant.

Il est important de savoir reconnaître les symboles, les termes et les étiquettes de sécurité.

⚠ DANGER

DANGER—Indique un danger immédiat qui **RÉSULTERA** en une blessure ou un décès.

⚠ MISE EN GARDE

MISE EN GARDE—Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure ou un décès.

⚠ ATTENTION

ATTENTION—Indique un danger ou une manœuvre non sécuritaire qui **RISQUE** de causer une blessure mineure, des dégâts matériels ou d'endommager le produit.

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

⚠ MISE EN GARDE

Pour réduire les risques que l'appareil ne bascule, celui-ci doit être fixé en place au moyen d'un ou de plusieurs supports de stabilisation. Pour s'assurer que le support a été installé correctement, enlever le tiroir de rangement et regarder sous la cuisinière avec une lampe de poche. Le ou les supports doivent être introduits dans le coin arrière de la cuisinière.





- TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER.
- DES BLESSURES PEUVENT EN RÉSULTER.
- INSTALLER LE OU LES SUPPORTS ANTI-BASCULANTS EMBALLÉ(S) AVEC LA CUISINIÈRE.
- VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.

⚠ ATTENTION

NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES SE TROUVANT À PROXIMITÉ DES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON - Les surfaces se trouvant à proximité des brûleurs de la surface de cuisson peuvent devenir brûlantes et provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ni laisser de vêtements ou autre tissu inflammable entrer en contact avec les brûleurs de la surface de cuisson ou toute surface à proximité, notamment le dessus de la cuisinière et le dosseret, avant qu'ils aient refroidi.

⚠ ATTENTION

NE PAS TOUCHER LES BRÛLEURS NI LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR—Les surfaces intérieures du four peuvent devenir brûlantes et causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, ne pas toucher ni laisser de vêtements ou autre tissu inflammable entrer en contact avec surfaces intérieures du four avant qu'elles aient suffisamment refroidi. D'autres surfaces de la cuisinière peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures, notamment la porte du four et l'évacuation d'air chaud du four sous le dosseret.

⚠ ATTENTION

Pour éviter incendie ou les dégâts matériels causés par la fumée,

- retirer tout matériel inflammable du tiroir de rangement. Les articles tels que les récipients en plastique et les manuels en papier peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout excès de liquide qui a pu déborder avant de commencer un cycle d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter toute blessure, ne jamais s'asseoir, se tenir debout ni s'appuyer sur la porte du four ni le tiroir de rangement.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure, voire de décès, veiller à ce que la cuisinière soit correctement mise à la terre et toujours la débrancher du secteur électrique au niveau du compteur avant tout dépannage.

⚠ MISE EN GARDE

Afin d'éviter décès, blessures ou dégâts matériels causés par un incendie ou une explosion, suivre attentivement les instructions contenues dans ce manuel.

—Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électro-ménager.

—En cas d'odeur de gaz :

- Ne pas allumer d'appareil.
- Ne pas actionner d'interrupteur électrique.
- Ne pas utiliser de téléphone dans le bâtiment.
- Appeler immédiatement le fournisseur de gaz en lui téléphonant de chez un voisin. Suivre ses instructions.
- S'il n'est pas possible de joindre le fournisseur de gaz, appeler les pompiers.

—La mise en service et les réparations doivent toujours être effectuées par un installateur ou un service de dépannage agréés ou encore un fournisseur de gaz.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS (suite)

TOUS APPAREILS



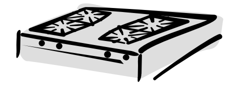
1. Mise en service correcte : veiller à ce que l'appareil soit correctement mis en service et relié à la terre par un technicien qualifié.
2. Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage.
3. Ne pas laisser les enfants seuls : ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où l'appareil est en service. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ni de se tenir debout sur quelque partie de l'appareil que ce soit.
4. Porter des vêtements appropriés : ne jamais porter de vêtements amples ou à manches pendantes lors de l'utilisation de l'appareil.
5. Réparations par l'utilisateur : ne pas réparer ni changer de pièces autres que celles indiquées spécifiquement dans ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
6. Rangement sur l'appareil ou dans le four : ne jamais ranger de produits inflammables dans le four, dans le tiroir de rangement ni à proximité des brûleurs.
7. Ne pas utiliser d'eau pour éteindre des corps gras en combustion. Étouffer l'incendie ou les flammes ou utiliser un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
8. Utiliser des poignées sèches uniquement : une poignée humide ou mouillée peut provoquer des brûlures par la vapeur. Ne pas permettre le contact de la poignée avec les brûleurs. Ne pas utiliser de serviette ni de linge épais.

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act (Proposition 65)

Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste des substances susceptibles de provoquer le cancer ou des malformations congénitales et d'exiger que les entreprises préviennent leurs clients des risques potentiels suite à l'exposition à de telles substances.

Ce four peut contenir ou produire une ou plusieurs substances chimiques qui peuvent provoquer le décès ou des maladies graves, ou qui sont reconnues dans l'état de Californie comme pouvant provoquer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres maladies de l'appareil reproducteur. Afin de réduire les risques présentés par les substances présentes dans le gaz ou les produits de combustion, veiller à ce que ce four soit mis en service, utilisé et entretenu suivant les indications de ce manuel.

SURFACES DE CUISSON



1. Utiliser la taille de casserole ou de poêle appropriée. L'appareil est muni d'une ou de plusieurs surfaces de cuisson de différentes tailles. Utiliser des ustensiles pourvus d'un fond plat suffisamment grand pour couvrir la surface du brûleur. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie du brûleur au contact direct et peut mettre le feu aux vêtements. L'utilisation d'ustensiles trop grands a pour effet de concentrer la chaleur sur la surface de cuisson et cela peut endommager la cuisinière. Un rapport convenable entre le diamètre de l'ustensile et le brûleur améliorera l'efficacité de l'appareil.
2. Ne jamais laisser les brûleurs sans surveillance. Les liquides qui débordent cause de la fumée et la graisse renversée pourrait prendre feu.
3. S'assurer que les cuvettes de propreté et les ramasse-gouttes sont en place. Leur absence pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composantes situés en dessous.
4. Revêtement de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté ou le fond du four, sauf tel que conseillé dans ce manuel. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque d'incendie.
5. Récipients de cuisine émaillés. Seuls certains types de verre, de céramique, de faïence, ou autres récipients émaillés conviennent à ce genre de cuisinière et ne se briseront pas suite au changement soudain de température.
6. Tourner les poignées des récipients vers l'intérieur et ne pas les laisser dépasser sur les surfaces de cuisson adjacentes. Afin de réduire le risque de brûlures, la combustion de matières inflammables et les liquides renversés suite à un contact involontaire avec le récipient, toujours placer la poignée des récipients de façon à ce qu'elle pointe vers l'intérieur et à ce qu'elle ne dépasse pas sur les surfaces de cuisson adjacentes.

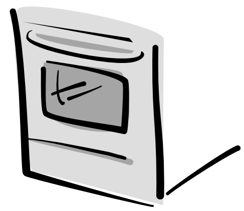
ATTENTION

Pour éviter tout problème d'allumage, ne pas obstruer le passage de l'air de combustion ni d'aération.

ATTENTION

Pour éviter des brûlures graves ou autres blessures, ne pas ranger d'objets pouvant intéresser les enfants au-dessus de la plaque de cuisson ou sur le dosseret de la cuisinière. Les enfants qui grimpent sur la plaque de cuisson pour atteindre des objets peuvent se blesser gravement.

FOURS



1. Ouvrir la porte avec soin. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever les aliments du four ou de les y remettre.
2. Ne pas chauffer des récipients de nourriture qui ne sont pas ouverts. L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et causer des blessures.
3. Garder les conduits de ventilation non obstrués.
4. Installation des grilles—Toujours placer les grilles du four dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille est retirée alors que le four est chaud, ne pas laisser la poignée venir en contact avec l'élément de cuisson.
5. Revêtement de protection. Ne pas utiliser de papier aluminium pour recouvrir les lèchefrites ou le fond du four. L'installation inadéquate de ces garnitures peut occasionner un risque d'incendie ou d'électrocution.

FOURS AUTONETTOYANTS

1. Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de porte est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas le frotter, l'endommager, ou le déplacer.
2. Ne pas utiliser de nettoyants à four. N'utiliser aucun nettoyant à four du commerce et aucune couche de protection dans ou autour d'une partie du revêtement intérieur.
3. Ne nettoyer que les pièces figurant dans le manuel.
4. Avant d'effectuer l'autonettoyage du four. Enlever la lèchefrite, les grilles ainsi que tous récipients ou autre qui pourraient se trouver à l'intérieur.
5. Retirer tous les articles se trouvant sur le dessus de la cuisinière et sur le dosseret.

HOTTES DE VENTILATION

1. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation. Ne pas permettre à la graisse de s'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.
2. Si des aliments sont flambés sous la hotte, allumer le ventilateur.

ALLUMAGE À RETARDEMENT

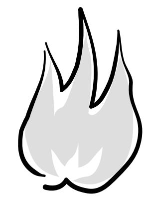
Brûleurs

Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, tourner le bouton de commande à la position « OFF » (arrêt) et suivre les directives de la rubrique « Réglage des brûleurs » pour installer les capuchons de brûleur. Essayer à nouveau d'allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume toujours pas, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

Flamme du brûleur de cuisson au four et au gril

Ne pas attendre plus de 40 à 60 secondes avant que le brûleur s'allume et que de la chaleur se produise. Pour vérifier la présence de chaleur, ouvrir la porte du four au premier butoir et placer la main au-dessus de la porte du four. S'il n'y a pas de sensation de chaleur, appuyer sur *CANCEL (annuler)* pour éteindre le four. Si le brûleur ne s'allume pas après plusieurs essais, appeler un prestataire de service après-vente agréé.

En cas d'incendie



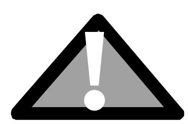
Les incendies peuvent se produire à cause de dépassement du temps de cuisson ou de la présence d'excès de graisse. Même si un incendie est peu probable, s'il s'en produit un, procéder de la façon suivante:

Incendie au niveau d'un brûleur de la surface de cuisson

1. Étouffer le feu avec un couvercle ininflammable ou du bicarbonate de soude, ou utiliser un extincteur de classe ABC ou BC. Ne pas utiliser d'eau, de sel ni de farine.
2. Dès qu'il est sécuritaire de le faire, tourner le bouton de commande des brûleurs pour les fermer. Couper l'alimentation au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles. Couper l'alimentation en gaz.

Incendie au niveau du four

1. Lorsque de la fumée s'échappe du four, ne pas ouvrir la porte.
2. Éteindre le four.
3. Comme précaution supplémentaire, couper le courant au disjoncteur principal ou à la boîte de fusibles. Couper l'alimentation en gaz.
4. Allumer le ventilateur pour dissiper la fumée.
5. Laisser la nourriture et la graisse se consumer dans le four.
6. Si la fumée et le feu persistent, appeler les pompiers.
7. Si les composants sont endommagés, appeler le service de réparations avant d'utiliser la cuisinière.

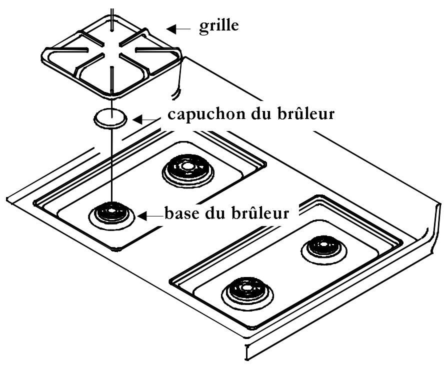


Précautions

- Ne pas faire cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson de la cuisinière ; toujours utiliser des poêles ou casseroles.
- Ne pas mélanger les produits nettoyants. Les mélanges chimiques peuvent produire des résultats désagréables et même dangereux.
- Ne pas placer d'articles en plastique sur les endroits chauds réservés à la cuisson. Ils pourraient coller et fondre.
- La porte du four comprend une vitre. Bien que celle-ci soit robuste et rigide, il faut faire attention car cela demeure du verre.
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière en saisissant la poignée de porte du four car cela pourrait faire casser la vitre.
- Ne pas faire glisser les objets de métal présentant des aspérités sur la surface de la cuisinière. Des éraflures et des marques métalliques pourraient en résulter.
- Ne pas laisser chauffer du gras à moins de demeurer près de la cuisinière. Celui-ci peut s'enflammer s'il est surchauffé et qu'il éclabousse sur les surfaces brûlantes.
- Ne pas laisser les récipients bouillir jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, ce qui pourrait endommager la surface de cuisson ainsi que le récipient.
- Ne pas utiliser le dessus de la cuisinière comme planche à découper.
- Ne pas utiliser la cuisinière comme comptoir ou espace de rangement.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Réglage de la flamme du brûleur de la surface de cuisson

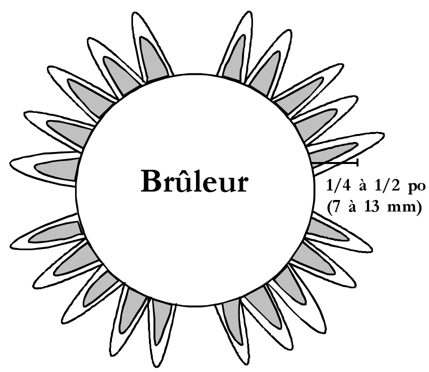


Les réglages doivent être conformes à tous les codes locaux, municipaux et régionaux du bâtiment, ainsi qu'aux règlements des compagnies locales de services publics.

Placement des capuchons de brûleur

Le capuchon du brûleur doit être correctement posé sur la base du brûleur pour assurer le bon fonctionnement de celui-ci. Vérifier que le capuchon du brûleur est bien aligné et mis de niveau en le déplaçant autour de la base du brûleur lorsque la surface de cuisson a refroidi.

- Le capuchon du brûleur ne doit pas avoir de jeu.
- Les chevilles de la base du brûleur doivent s'insérer dans le creux du dessous du couvre-brûleur.
- Le capuchon du brûleur doit être de taille appropriée pour chaque base de brûleur.
- Le capuchon du brûleur doit être propre et sec pour assurer un allumage adéquat.
- Mettre la grille sur le brûleur une fois le capuchon correctement sur la base.

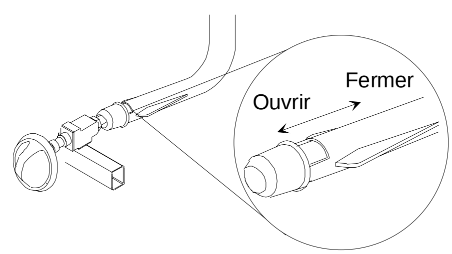


Essai et réglage de la flamme du brûleur de la surface de cuisson

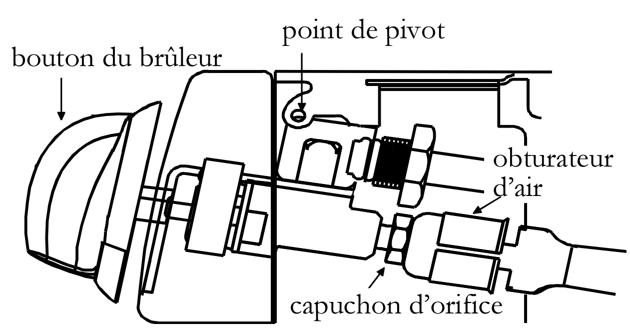
Un brûleur de la surface de cuisson correctement réglé à plein feu présente une flamme bleue et un cône bien défini d'environ ¼ à ½ pouce (7 à 13 mm) de long. Un peu de jaune dans la flamme est normal lorsque l'on utilise du GPL/propane.

- Voir la rubrique *Allumage à retardement* dans *Informations de sécurité importantes* pour prendre connaissance des procédures et des mises en garde.
- **Les flammes ne sont pas uniformes autour du capuchon du brûleur. Cette répartition autour du capuchon du brûleur et de la grille favorise un chauffage optimal.**
- Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur (fermer l'obturateur d'air).
- Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur (ouvrir l'obturateur d'air).

Réglage de l'obturateur d'air des brûleurs de la surface de cuisson



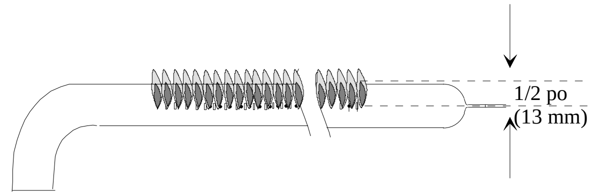
1. Débrancher l'appareil.
2. Fermer tous les brûleurs de la surface de cuisson.
3. Retirer les boutons de commande des brûleurs de la cuisinière.
   • 2 vis sont visibles sur le panneau de commande du brûleur.
4. Retirer les deux vis du panneau de commande du brûleur.
   • Le panneau descend légèrement après le retrait des vis.
5. Tout en saisissant le bas du panneau de commande du brûleur, soulever doucement le panneau et le tirer jusqu'à ce qu'il soit dégagé des tiges du robinet des brûleurs.
   • Après avoir dégagé le panneau de commande des tiges des robinets des brûleurs, continuer de rouler le panneau jusqu'à ce qu'il soit dégagé de la cuisinière. Le mettre de côté.
   • Le robinet de gaz et le capuchon d'orifice sont visibles après le retrait du panneau de commande.
6. Fermer ou ouvrir l'obturateur d'air en fonction de l'apparence de la flamme.
   • L'obturateur d'air doit être déplacé de $^1/_{16}$ à $^1/_8$ po (1,5 à 3 mm) à la fois.
7. Brancher l'appareil.
8. Vérifier le réglage de la flamme.
   • Insérer le bouton sur la tige du robinet de gaz et le tourner pour allumer le brûleur de la surface de cuisson.
   • La flamme doit être bleue et présenter un cône bien défini d'environ ¼ à ½ pouce (7 à 13 mm) de long.
   • Fermer le brûleur après avoir vu la flamme. Retirer le bouton. Débrancher l'appareil si de plus amples réglages sont nécessaires.
   • Répéter la procédure de réglage de l'obturateur d'air si nécessaire.
9. Assembler le panneau de commande du brûleur en procédant dans l'ordre inverse.



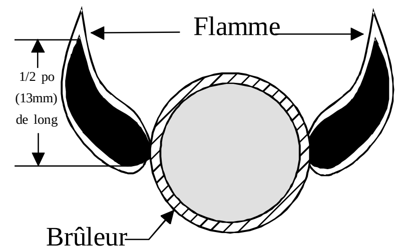
Réglage de la flamme du brûleur du four

Les réglages doivent être conformes à tous les codes locaux, municipaux et régionaux du bâtiment, ainsi qu'aux règlements des compagnies locales de services publics.

Essai et réglage des flammes des brûleurs de cuisson au four et du gril



Un brûleur de four correctement réglé à plein feu présente une flamme bleue et un cône bien défini d'environ ½ pouce (13 mm) de long. Lorsque du gaz naturel est utilisé, la flamme ne doit pas comporter de jaune. Un peu de jaune dans la flamme est normal lorsque l'on utilise du GPL/propane.

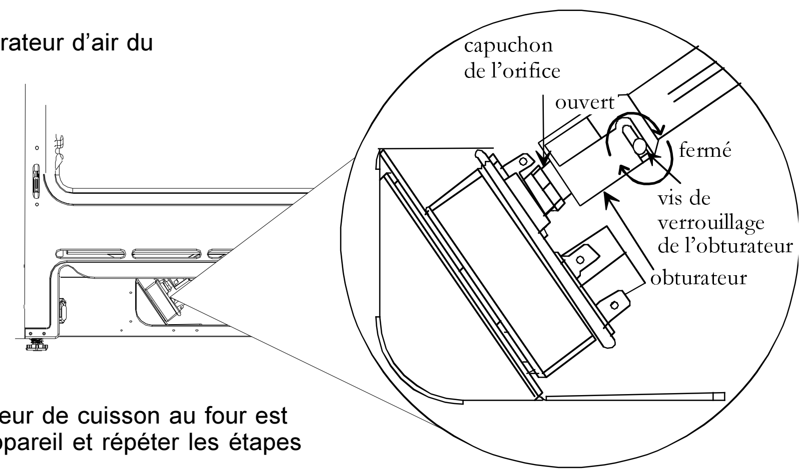


La flamme ne doit pas être visible dans l'ouverture du four lorsqu'elle brûle et ne doit pas dépasser dans la cavité du four au-delà du fond amovible du four.

Voir la rubrique *Allumage à retardement* dans *Informations de sécurité importantes* pour prendre connaissance des procédures et des mises en garde.

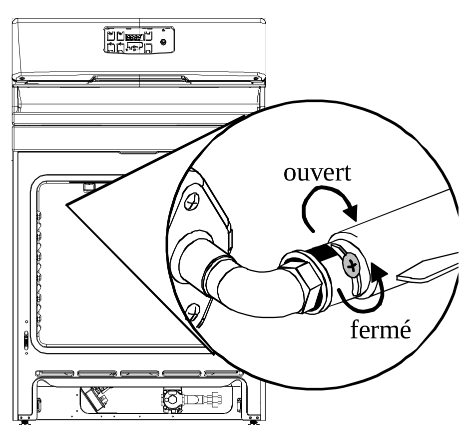
Réglage de l'obturateur d'air du brûleur de cuisson au four

1. Débrancher l'appareil.
2. Retirer le fond amovible du four lorsqu'il a refroidi.
3. Retirer le tiroir de rangement.
4. À partir de l'avant de la cuisinière, repérer l'obturateur d'air du brûleur de cuisson.
5. Desserrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer celui-ci.
   - L'obturateur d'air doit être déplacé de 1/16 à 1/8 po (1,5 à 3 mm) à la fois.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur (fermer l'obturateur d'air).
   - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur (ouvrir l'obturateur d'air).
6. Serrer la vis de l'obturateur d'air.
7. Rebrancher l'appareil.
8. Allumer le four pour vérifier si la flamme du brûleur de cuisson au four est bien réglée. Si elle ne l'est pas, débrancher l'appareil et répéter les étapes 5, 6 et 7.
9. Remettre le tiroir de rangement en place.
10. Lorsque le four a refroidi, remettre le fond amovible du four en place.



Réglage de l'obturateur d'air du brûleur de cuisson au gril

1. Débrancher l'appareil.
2. Ouvrir la porte du four.
3. Desserrer la vis de verrouillage de l'obturateur d'air et ouvrir ou fermer celui-ci.
   - L'obturateur d'air doit être déplacé de 1/16 à 1/8 po (1,5 à 3 mm) à la fois.
   - Si la flamme se détache du brûleur ou est bruyante, réduire l'apport d'air au brûleur.
   - Si la flamme est jaune et ne garde pas sa forme, augmenter l'apport d'air au brûleur.
4. Serrer la vis de l'obturateur d'air.
5. Rebrancher l'appareil.
6. Allumer le gril pour vérifier si la flamme du brûleur de cuisson au gril est bien réglée. Si elle ne l'est pas, débrancher l'appareil et répéter les étapes 3 et 4.
7. Fermer la porte du four.



Recommandations pour les plats de cuisson

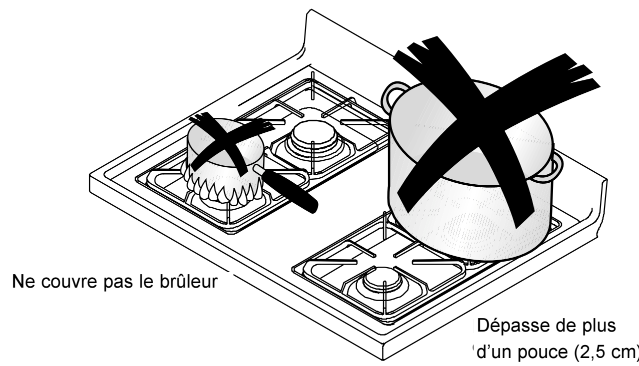
Test pour vérifier si le fond du récipient est plat

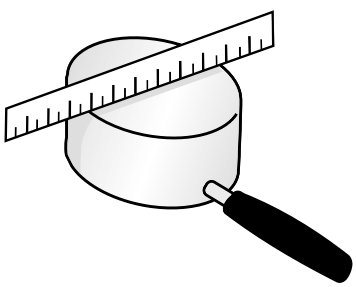
Pour de meilleurs résultats de cuisson, utiliser un récipient à fond plat. Pour déterminer si le plat possède un fond plat :

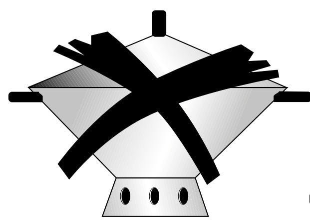
1. Faire tourner une règle le long du fond du récipient. S'il n'est pas plat, des espaces entre le fond du récipient et le rebord de la règle apparaîtront.
2. Une petite rainure ou marque sur le récipient n'affecte pas les durées de cuisson. Cependant, s'il y a un espace, des cercles ou que le fond du récipient est inégal, la cuisson est inefficace et dans certains cas, l'eau ne bourra pas.

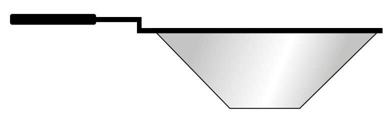
Quels sont les plats de cuisson à utiliser ?

SÉLECTIONNER	ÉVITER
Plat de cuisson à fond plat.	Plat de cuisson avec fond arrondi ou tordu.
Plat de cuisson en métal épais.	Plat de cuisson en métal mince.
Poignées sécuritaires qui ne soient pas si lourdes qu'elles pourraient faire basculer le plat.	Plat de cuisson avec poignées brisées ou desserrées ou poignées lourdes qui peuvent faire basculer le plat lorsqu'il est vide.
Plat de taille appropriée.	Plat de cuisson 1 po (2,5 cm) plus petit ou plus grand que la grille du brûleur.
Wok à fond plat.	Wok avec anneau de support.









Puis-je faire de la mise en conserves ?

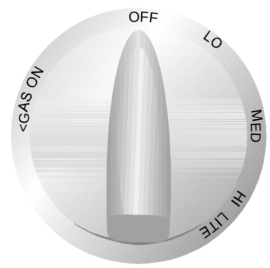
Il n'est pas recommandé de faire de la mise en conserves sur les cuisinières à gaz ou les surfaces de cuisson Amana en raison de la chaleur intense qui se dégage et de la nécessité d'utiliser de grands plats de cuisson.

La chaleur élevée et soutenue produite par les conserves cause une surchauffe des brûleurs et de la surface de cuisson ou de la cuisinière. Ceci peut endommager les brûleurs, les boutons ou le fini, et peut même causer une surchauffe des parois autour de la cuisinière.

Les dommages causés par la mise en conserve, ou toute tentative de mise en conserve, n'est pas couverte par la garantie.

MATÉRIAUX DES PLATS DE CUISSON	USAGES
Aluminium	Chauffe et refroidit rapidement. Friture, braisage, rôtis
Acier inoxydable	Chauffe et refroidit à une vitesse modérée. Soupes, sauces, légumes, cuisson générale.
Cuivre étamé	Chauffe et refroidit rapidement. Gastronomie, sauces au vin, plats aux oeufs
Fonte	Chauffe et refroidit rapidement. Cuisson à feu doux, friture
Métal émaillé	Dépend du métal de base. Cuisson à feu doux
Vitro-céramique	Chauffe et refroidit rapidement. Cuisson à feu doux

Réglage des commandes de brûleur de surface



Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes. Si le brûleur ne s'allume pas dans le délai prévu, tourner le bouton de commande sur OFF (arrêt) et suivre les consignes de la rubrique *Placement des capuchons de brûleurs*.

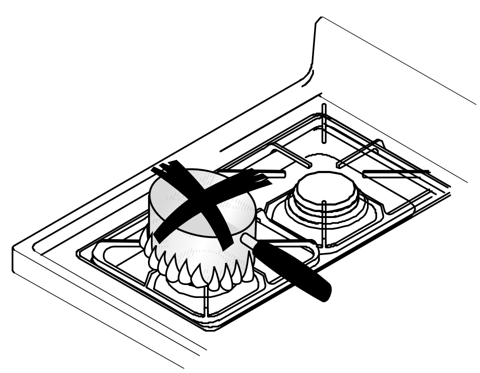
Voir la rubrique *Allumage à retardement retardé* dans Renseignements de sécurité importants pour connaître les procédures et les mises en garde.

1. Enfoncer et tourner le bouton sur LITE (lumière).
   - Le brûleur doit s'allumer dans un délai de 4 secondes.
2. Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton de commande au réglage désiré.
   - Les boutons ne possèdent pas de déclics distincts.
   - Utiliser le réglage HI (eléle) pour amener la nourriture à ébullition. À ce moment, le feu devra être baissé.
   - Une fois le brûleur allumé, ne pas le faire fonctionner pendant de longues périodes de temps sans récipient sur la grille. Le fini de la grille peut craqueler s'il n'y a pas de récipient dessus pour absorber la chaleur.
   - La taille de la flamme doit être égale à celle du récipient. Ne pas laisser la flamme dépasser les côtés du récipient car les vêtements pourraient prendre feu, la poignée pourrait devenir brûlante et cela pourrait causer des brûlures.
3. Lorsque la cuisson est terminée, tourner le bouton de commande sur la position OFF (arrêt).

RÉGLAGES DES COMMANDES DE BRÛLEUR DE SURFACE	QUAND UTILISER UN RÉGLAGE
LO (lumière)	Utiliser pour préparer la nourriture à une température inférieure à l'ébullition ou pour faire mijoter.
MED (moyen)	Utiliser pour maintenir l'ébullition de grandes quantités de nourriture, pour la friture à basse température et pour maintenir la pression appropriée dans une casserole sous pression.
HI (eléve)	Utiliser pour amener la nourriture à la température d'ébullition. Lorsque la nourriture bout, la température doit être abaissée à LO (lumière) ou MED (moyen) .

Réglage de la flamme des brûleurs

- Tout en tournant le bouton de commande du brûleur, en surveiller la flamme.
- La taille de la flamme doit correspondre à celle du plat.
- Les flammes qui dépassent les côtés du plat peuvent faire prendre feu aux vêtements, rendre la poignée brûlante ou causer des brûlures.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures graves, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas laisser les brûleurs de surface sans surveillance pendant leur fonctionnement. La graisse et les liquides qui débordent peuvent causer un incendie.

? Que faire si les commandes sont différentes

Les descriptions des commandes ont pour objet de démontrer les diverses caractéristiques de la gamme de produits. Si la cuisinière ne comporte pas toutes ces caractéristiques, ce n'est pas une erreur. Les renseignements fournis s'appliquent à plusieurs modèles disponibles.

Que faire lors d'une panne de courant ?

Bien que le système qui allume les brûleurs soit électrique, les brûleurs de surface peuvent être allumés durant une panne de courant. **Ne jamais chercher à allumer les brûleurs de cuisson au four ou au gril (brûleurs du four) durant une panne de courant.**

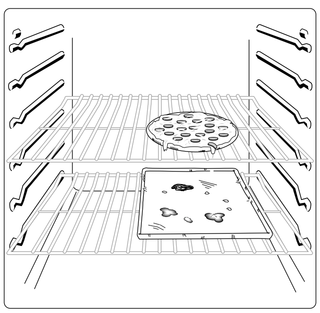
1. Tenir une allumette à la base du brûleur de surface désiré.
2. Enfoncer le bouton de commande du brûleur et le tourner à la position LITE (lumière).
3. Une fois le gaz enflammé, retirer l'allumette du brûleur et tourner le bouton de commande au réglage désiré.

Papier d'aluminium

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou le gril de papier d'aluminium ou autre matériau de ce type.

Lorsque l'on recouvre les grilles ou la partie inférieure du four de papier d'aluminium, cela crée non seulement des risques, mais cela affecte également le rendement de la cuisson. Pour réduire au minimum les éclaboussures dans le four, déposer un plat peu profond ou une tôle à biscuits sous la nourriture qui s'égoutte.



Conseils pour la cuisson au gril

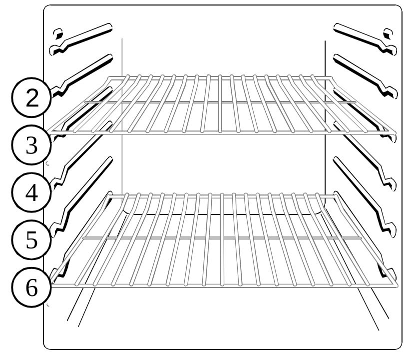
- La cuisson sur le gril ne nécessite aucun préchauffage.
- Couper l'excédent de gras de la viande avant de la faire cuire.
- Couper les rebords de la viande pour ne pas qu'ils se relèvent.
- Placer la nourriture sur un plat de cuisson au gril froid et non graisseux. Si le plat est chaud, la nourriture colle.
- Tous les aliments sauf le poisson doivent être retournés au moins une fois.
- Le côté peau doit être cuit en premier.
- Assaisonnez la viande après qu'elle a bruni.
- Commencer la cuisson en utilisant les hauteurs de grille suggérées dans la rubrique *Cuisson au gril* à la fin de ce manuel pour vérifier les résultats de la cuisson au gril. Si la nourriture n'a pas suffisamment bruni, la faire cuire à une position de grille plus élevée. Si la nourriture a trop bruni, la faire cuire à une position plus basse.

Position des grilles du four

Cette cuisinière est dotée de 5 hauteurs de grille pour faciliter tous les types de cuisson et de plats. **La grille supérieure du four ne doit pas être utilisée.**

Placement des grilles du four
Placer la grille du four avant de mettre le four en marche.

1. Tirer la grille vers l'avant jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Soulever le rebord avant de la grille et tirer jusqu'à ce que celle-ci soit sortie du four.
3. Placer la grille à sa nouvelle position.
   - Le rebord relevé de la grille doit être vers l'arrière du four.



CONSEILS RELATIFS À LA POSITION DES GRILLES POUR LA CUISSON AU FOUR, LE RÔTISSAGE ET LE BRAISAGE

Position de la grille	Type de nourriture
2	Pâtisseries, strudels, ragoût en cocotte, muffins, petit carré de porc, noix-de-ronde.
3	Demi-poulets, filet mignon de porc entier, cornouailles, pâtés, pizzas surgelées, pains (pain de maïs, biscuits).
4	Filet de rôti de bœuf, poulet entier, carré de porc, légumes grillés comme les courges spaghetti ou gland.
5	Dinde entière, chapons, pointes de rôti et sauces.
6	Grosses coupes de viandes grillées telles que la ronde, le rôti de côtes de boeuf, la couronne d'agneau et le rôti de soc, pommes de terre et patates douces, galettes et tourtes aux fruits.

CONSEILS RELATIFS À LA POSITION DES GRILLES POUR LA CUISSON AU GRIL

Position de la grille	Type de nourriture
2	Côtelettes de porc désossées, poitrine de poulet sans peau désossée, filets de poisson, steaks de thon. Utiliser un plat à rebords peu profond ou plat. Bœuf de 1/2 à 3/4 po (6 à 13 mm) d'épaisseur ou côtelettes de porc. Bifteck de flanc roulé.
3	Biftecks de 1 à 1 1/2 po (13 à 19 mm) d'épaisseur, côtelettes de porc de 1 à 2 po (13 à 26 mm) d'épaisseur. Queues de homard.

Placement de la partie inférieure du four

La partie inférieure du four de la nouvelle cuisinière a été vissée afin de ne pas se trouver déplacée au cours d'un déménagement ou de la cuisson. La partie inférieure du four protège la surface du brûleur pendant la cuisson au four ou au gril.

Il est nécessaire de retirer la partie inférieure du four afin de procéder à l'entretien normal. La partie inférieure du four, le déflecteur du brûleur et le logement du brûleur doivent être nettoyés pour enlever l'excédent de graisse ou de saleté avant de démarrer un cycle d'autonettoyage.

Retrait de la partie inférieure du four :

1. Vérifier que toutes les commandes sont à la position OFF (arrêt).
2. Le four doit avoir refroidi au toucher.
3. Ouvrir la porte du four et retirer temporairement les grilles du four.
4. Repérer les deux vis retenant la partie inférieure du four à l'arrière.
   - Retirer les vis et les conserver pour usage ultérieur.
5. Retirer doucement la partie inférieure du four.
   - Soulever l'arrière par les côtés et faire glisser vers l'arrière de la cuisinière pour dégager le devant.
   - L'excédent de graisse de la partie inférieure du four peut être nettoyé avec du savon doux et de l'eau.
6. Essuyer le logement du brûleur avec un linge humide.
7. Bien sécher.
8. Remettre la partie inférieure du four en place et la visser.
   - Placer le rebord avant de la partie inférieure du four sous la structure avant.
   - Abaisser l'arrière de la partie inférieure du four en position et poser les vis.
   - Ne pas trop serrer les vis.
   - La partie inférieure du four doit être en place avant d'utiliser le four ou la fonction d'autonettoyage.
9. Si les grilles du four doivent être retirées, remettre les grilles du four en place.
   - Ne pas remettre les grilles du four en place si un cycle d'autonettoyage doit débuter.

⚠ MISE EN GARDE

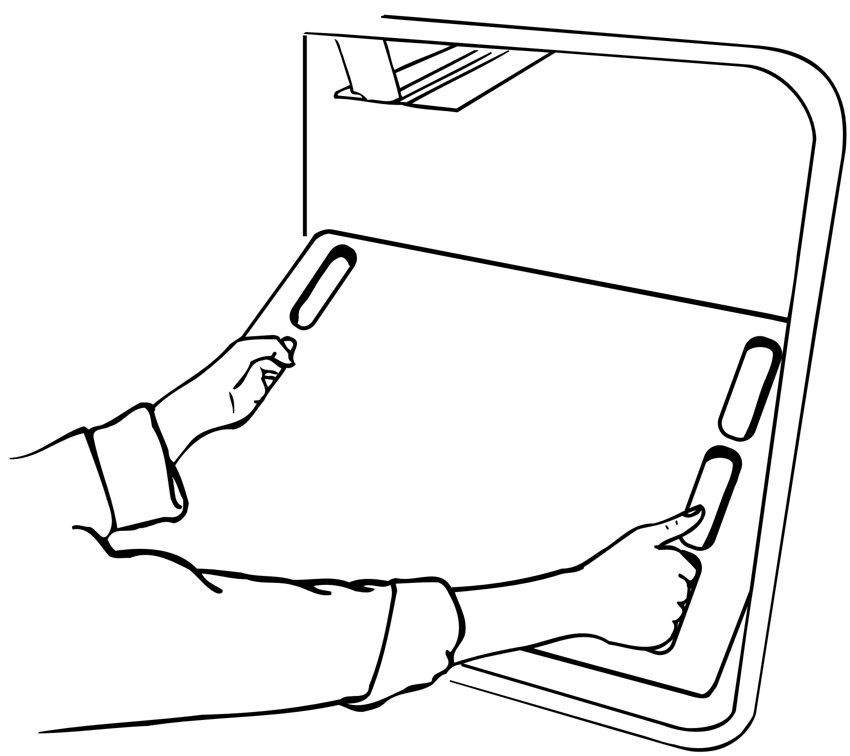
Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, nettoyer l'excédent de graisse et de saleté dans le logement du brûleur avant d'utiliser la fonction d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

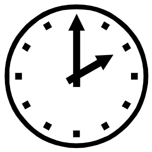
Pour éviter tout risque de blessure, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou la lèchefrite et la grille intérieure de papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de blessures, porter des gants afin de se protéger les mains contre les rebords potentiellement coupants.

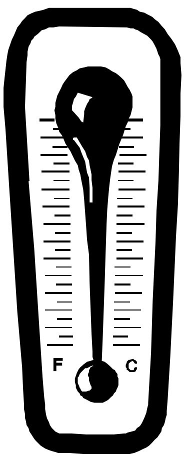


Fonctionnalités



Annulation automatique de 12 heures

Cette fonction de sécurité empêche le four de continuer à fonctionner s'il demeure allumé pendant plus de 12 heures. Si une fonction de cuisson est réglée pour une période de plus de 12 heures et qu'aucune autre commande du four n'est actionnée pendant ce temps, cette fonction arrête le four. Chaque fois que l'on touche à une commande, la fonction d'annulation automatique de 12 heures est réinitialisée.



Réglage du thermostat du four

La cuisinière est étalonnée en usine à la température appropriée. En raison des variations et des préférences individuelles, il peut être nécessaire de régler le four une fois celui-ci mis en service.
Lorsque le four est utilisé pour la première fois, suivre les durées et les températures des recettes. Avant de régler la température de cuisson au four, essayer la recette en augmentant ou en diminuant la température du four. Les résultats obtenus à la cuisson aident à déterminer l'ajustement de température nécessaire.

Un thermomètre numérique précis est nécessaire pour étalonner le four. Les thermomètres vendus dans le commerce ne sont pas toujours précis. La température peut être augmentée ou diminuée de 35 °F. Pour éviter de trop ajuster la température du four, la régler par incréments de 5 °F à la fois.

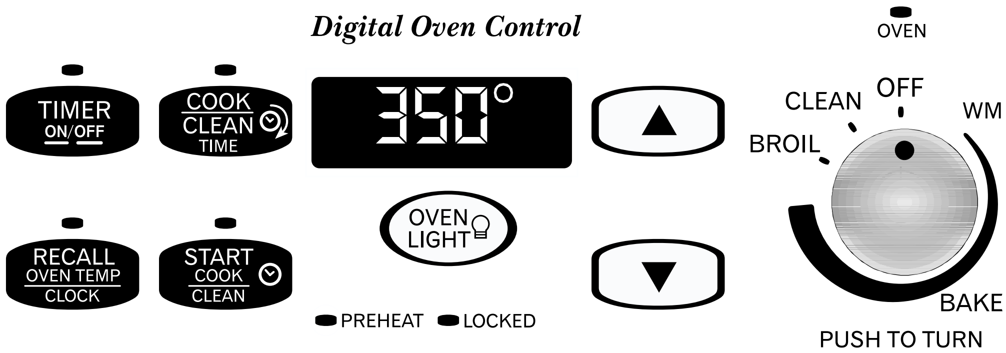
REMARQUE : Retirer le papier d'aluminium des grilles ou de la partie inférieure du four car cela pourrait nuire au rendement du four. Vérifier si les conduits de chaleur sont bloqués. Si le four ne semble toujours pas fonctionner selon les attentes, un étalonnage peut s'avérer nécessaire.

1. Tourner le bouton du thermostat à OFF.
2. Appuyer sur les deux touches fléchées de façon continue pendant environ 5 secondes.
3. Deux chiffres indiquant la température seront affichés entre -35 °F à 35 °F.
4. Appuyer immédiatement :
   - ▲ pour augmenter la température par incréments de 5 °F à la fois.
   - ▼ pour diminuer la température par incréments de 5 °F à la fois.
   - Lorsque la température est diminuée, un signe (-) apparaît à l'affichage pour indiquer la diminution.
5. Lorsque la température désirée est affichée, relâcher la commande et le changement est automatiquement enregistré après quelques secondes. L'affichage indique alors de nouveau l'heure du jour.
   - Le changement demeure en mémoire pendant une panne de courant.

Code F	Signification possible
F1	Commande défectueuse
F2	Température trop élevée
F3	Capteur ouvert ou court-circuité
F9	Panne de circuit de verrouillage de la porte
DOOR	La porte n'est pas verrouillée.

Codes et signaux indicateurs de problèmes

La commande de la cuisinière électronique possède un système d'auto-diagnostic. Celui-ci émet une série de sons brefs et rapides durant plus de 16 secondes et fait apparaître un code F sur l'affichage pour signaler un problème. **Prendre note** du code F indiqué. Certains codes F peuvent être effacés en appuyant sur la touche CANCEL (annuler) ou en coupant l'alimentation en électricité de la cuisinière pendant environ 3 minutes. Si le code apparaît toujours, couper l'alimentation en électricité de la cuisinière et contacter un prestataire de service après-vente agréé.



L'horloge affiche également la température du four.

VOYANT	**DESCRIPTION**
CLOCK	Le voyant de la touche Clock demeure allumé pendant le réglage de l'heure du jour .
TIMER ON/OFF	Le voyant de la touche Timer On/Off demeure allumé pendant le décompte de la minuterie.
COOK/CLEAN TIME	Le voyant Cook/Clean Time s'allume pendant la programmation de la durée de cuisson ou du nettoyage . Le voyant demeure allumé pendant le cycle de cuisson ou de nettoyage.
START COOK/CLEAN	Le voyant Start Cook/Clean s'allume pendant la programmation de l'heure de début du cycle de cuisson ou de nettoyage.
PREHEAT	Le voyant Preheat s'allume et demeure allumé pendant que le four chauffe à la température sélectionnée. La lumière s'éteint lorsque le four atteint et maintient la température sélectionnée.
LOCKED	Le voyant Locked s'allume et demeure allumé lorsque la porte du four est verrouillée. Le voyant Locked clignote lorsque la porte est automatiquement verrouillée ou déverrouillée.
OVEN ON	Le voyant Oven On s'allume et demeure allumé lorsque le four est utilisé. Le voyant OVEN LIGHT ne mesure pas la température intérieure du four.
OVEN LIGHT	S'allume à l'enfoncement de la touche **OVEN LIGHT**.

Signal de la minuterie

Lorsque le temps est écoulé, la minuterie émet un signal sonore de trois secondes.

Signal de préchauffage

Après avoir réglé le four pour la cuisson au four et sélectionné une température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, il émet un signal sonore d'une seconde et le voyant PREHEAT (préchauffage) s'éteint.

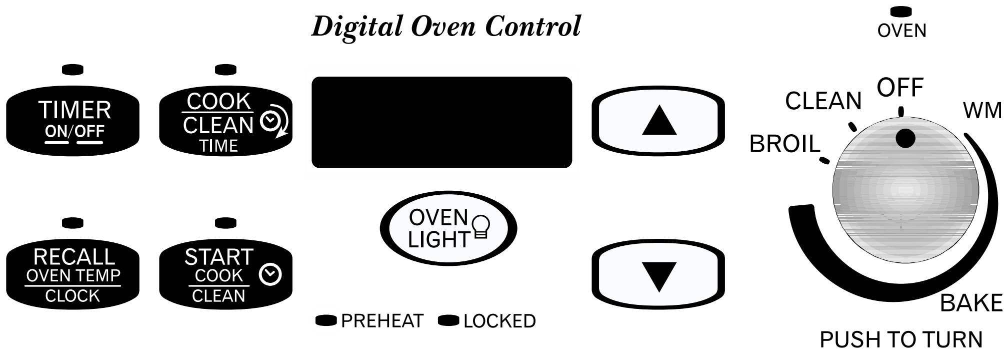
Signal de fin de cycle

Lorsqu'un cycle de cuisson minuté est terminé, le four émet quatre signaux sonores espacés d'environ une seconde chacun, suivis d'une série de signaux sonores d'une seconde toutes les dix secondes jusqu'à ce que le bouton du four soit réglé à OFF.

AFFICHAGE	**DESCRIPTION**
BRL	BRL est affiché lorsque le four effectue la cuisson au gril ou a été réglé pour la cuisson au gril.
CLN	CLN est affiché lorsque le four exécute le cycle d'autonettoyage ou a été réglé pour l'autonettoyage.
END	END est affiché lorsque le cycle de cuisson au four ou de nettoyage est terminé.

Utilisation de la commande du four

Digital Oven Control



Affichage clignotant

Lorsque l'alimentation est établie ou interrompue, l'affichage clignote. Appuyer sur CLOCK pour réinitialiser l'affichage. L'horloge peut devoir être réinitialisée.

Comment régler l'heure ou la minuterie plus rapidement

Pour régler l'heure ou la minuterie plus rapidement, appuyer plus longtemps sur + ou sur la touche.

Signal sonore de la minuterie

Lorsque le compte à rebours est terminé, la minuterie émet un signal sonore. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF pour arrêter la minuterie et retourner à l'affichage de l'horloge.

Signal de préchauffage

Après avoir réglé le four pour la cuisson au four et sélectionné une température, le four préchauffe. Lorsque le four atteint la température désirée, il émet un signal sonore. Le voyant PREHEAT (préchauffage) s'éteint et demeure éteint après que le four a atteint la température sélectionnée.

Réglage de l'horloge électronique

L'horloge de 12 heures n'affiche pas A.M., P.M. ou l'heure militaire. Lorsque l'appareil est branché ou que l'alimentation est restituée, l'affichage clignote jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche RECALL OVEN TEMP/CLOCK ou que l'on tourne le bouton du thermostat.

1. Appuyer sur RECALL OVEN TEMP/CLOCK.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ sur les touches jusqu'à ce que l'heure exacte soit affichée.
3. L'heure est réglée après un délai de 5 secondes.



Réglage de la minuterie

La minuterie ne commande pas les fonctions de cuisson au four, de cuisson au gril ou d'autonettoyage. La minuterie peut être réglée jusqu'à un maximum de 11 heures et 59 minutes.

1. Appuyer sur TIMER ON/OFF.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ sur les touches jusqu'à ce que l'heure désirée soit affichée.
   - L'heure peut être réglée en incréments de 1 et 10 minutes.
   - La minuterie commence le compte à rebours automatiquement une fois la durée entrée.
   - Pour visualiser l'horloge pendant que la minuterie effectue le compte à rebours, appuyer sur RECALL OVEN TEMP/CLOCK. La minuterie réapparaît au bout d'environ 3 secondes sans entrée de données.
3. Appuyer sur la touche TIMER ON/OFF de façon continue pour annuler le signal de la minuterie.
   - Une fois le compte à rebours de la minuterie terminé, le four émet un signal sonore de trois secondes.



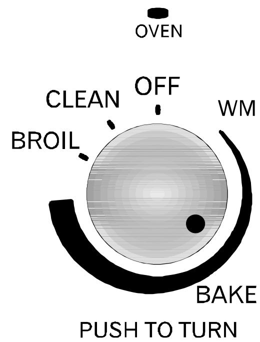
Réinitialisation et annulation de la minuterie

Pour modifier la durée minutée pendant le compte à rebours, appuyer sur TIMER ON/OFF, puis sur ▲ ou ▼ sur les touches jusqu'à ce que la nouvelle heure soit affichée. Pour annuler la minuterie pendant le compte à rebours ou pendant que le signal sonore retentit, appuyer sur la touche TIMER ON/OFF pendant environ 3 secondes.

Cuisson au four

Lorsque le four est froid, retirer tout article rangé dans celui-ci.

1. Placer les grilles à la hauteur désirée et fermer la porte du four.
2. Appuyer sur le bouton du thermostat et le tourner jusqu'à la température désirée.
   - Le voyant du four s'allume et demeure allumé.
   - La température est affichée dans l'espace réservé à l'horloge en incréments de 5 degrés.
   - La plage de températures se situe entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C).
   - L'affichage retourne à l'heure du jour après environ 15 secondes.
   - Pour connaître la température du four, appuyer sur RECALL OVEN TEMP/CLOCK.
3. Le voyant PREHEAT s'allume pendant le cycle de préchauffage. Le voyant PREHEAT s'éteint lorsque le four a atteint la température désirée et le four émet un signal sonore.
4. Ouvrir la porte avec précaution et placer la nourriture dans le four.
5. Une fois la durée de cuisson écoulée, retirer la nourriture et tourner le bouton du thermostat à OFF.

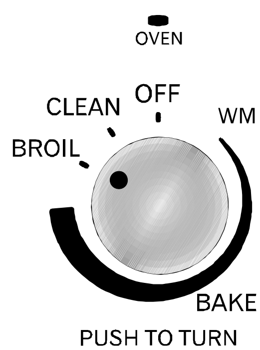


Cuisson au gril

La cuisson au gril saisit la pièce à cuire pour retenir les jus naturels et procure une saveur de cuisson sur charbon de bois.

Pour cuire au gril, centrer la nourriture sur la grille intérieure de la lèchefrite et placer celle-ci sur la grille appropriée du four. Ne pas placer de papier d'aluminium sur la lèchefrite, la grille du four ou la partie inférieure du four. **La porte du four doit être complètement fermée.** La cuisson au gril ne requiert pas de préchauffage. La nourriture peut donc être mise dans le four pendant que celui-ci est encore froid.

1. Ajuster les grilles du four à la position désirée.
2. Tourner le bouton du thermostat du four à BROIL.
   - Le voyant du four s'allume et demeure allumé.
   - BRL apparaît à l'affichage.
   - L'affichage indique de nouveau l'heure du jour environ 15 secondes après le début de la cuisson au gril.
   - Pour connaître la température du four, appuyer sur RECALL OVEN TEMP/CLOCK.
3. Fermer la porte du four.
   - Si la porte du four demeure entrouverte pendant plus de 3 minutes, le cycle de cuisson au gril sera interrompu.
   - Si le cycle de cuisson au gril est interrompu parce que la porte est demeurée ouverte trop longtemps, fermer la porte du four et attendre que le brûleur du gril se réallume.
4. Après la cuisson au gril, retirer la nourriture et tourner le bouton du thermostat à OFF.



MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne pas recouvrir la partie inférieure du four, les grilles ou la lèchefrite et la grille intérieure de papier d'aluminium.

MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, de dégâts matériels ou d'incendie, ne jamais laisser le four sans surveillance pendant la cuisson au gril.

Préchauffage

Dans la plupart des cas, il faut préchauffer le four avant de commencer la cuisson au four. Après avoir réglé les commandes de la cuisinière, la température du four augmente graduellement jusqu'au niveau désiré. Lorsque la température de cuisson est atteinte, un signal sonore retentit. Pour toute cuisson au four délicate, préchauffer le four pendant environ 15 à 20 minutes avant de placer la nourriture dans le four ou attendre 10 minutes après que le signal ait retenti avant de placer de la nourriture dans le four. La durée supplémentaire crée une température plus stable dans le four.

À quels extrêmes de température peut-on régler le four ?

La température de cuisson du four peut être réglée entre 170 °F et 550 °F (77 °C et 288 °C). Il est normal que de la fumée se dégage lorsque le four est utilisé pour la première fois.

Utilisation des commandes du four (suite)

Quelle est la différence entre la cuisson DIFFÉRÉE et la cuisson MINUTÉE ?

Lorsque la cuisson MINUTÉE est utilisée, le four commence à chauffer immédiatement une fois la commande du four réglée. Ensuite, la nourriture cuit pendant la période de temps désirée. Lorsque la cuisson DIFFÉRÉE est utilisée, la nourriture commence à cuire plus tard durant la journée. Régler l'heure à laquelle la cuisson doit débuter ainsi que la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et la nourriture cuit pendant la période de temps désirée.

Combien de temps à l'avance peut-on régler l'heure ?

La durée de cuisson et l'heure du début de la cuisson peuvent être réglées jusqu'à 11 heures 59 minutes à l'avance. Lorsque la durée de cuisson est écoulée, un signal de fin de cycle retentit, le four s'éteint automatiquement et l'affichage indique à nouveau l'heure. Le signal du four retentit 4 fois, puis une fois toutes les 10 secondes, jusqu'à ce que le four soit éteint. La cuisson au gril ne peut être différée ou minutée.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'empoisonnement alimentaire causé par la croissance de bactéries et la production de toxines, ne jamais laisser de viande, de lait, de poisson ou d'œufs sur le comptoir plus de 2 heures avant de les faire cuire.

Cuisson minutée

Régler le four selon la durée de cuisson désirée. Suivre la recette pour connaître la durée de préchauffage du four.



1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur COOK/CLEAN TIME.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ sur la touche jusqu'à la durée de cuisson désirée soit indiquée.
   - La durée de cuisson peut être réglée jusqu'à 11 heures 59 minutes.
4. Appuyer sur le bouton du thermostat et le tourner.
   · La température est affichée par incréments de 5 °F à partir de 170 °F (77 °C).
   - L'affichage indique de nouveau l'heure du jour environ 15 secondes après le début de la cuisson au gril.
   - Pour connaître la température du four, appuyer sur RECALL OVEN TEMP/CLOCK.
5. Le four commence automatiquement à chauffer.
   - Pour modifier la durée de cuisson, appuyer sur COOK/CLEAN TIME pendant que la durée de cuisson qui reste est affichée. La durée de cuisson peut ensuite être modifiée.
   - Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal de fin de cycle retentit et END est affiché. Le signal du four retentit 4 fois, puis une fois toutes les 10 secondes jusqu'à ce que le bouton du thermostat soit tourné à OFF.
6. Tourner le bouton à OFF pour annuler la cuisson au four.

Cuisson différée

Régler le four pour commencer et terminer la cuisson à un moment ultérieur.





1. Placer la nourriture dans le four.
2. Appuyer sur START COOK/CLEAN.
   - L'heure affichée par défaut est l'heure courante.
3. Appuyer sur ▲ ou ▼ sur la touche jusqu'à la durée de cuisson désirée soit indiquée.
   - L'heure de fin de cuisson peut être jusqu'à 11 heures 59 minutes en avance de l'heure actuelle.
4. Appuyer sur COOK/CLEAN TIME.
5. Appuyer sur ▲ ou ▼ sur la touche jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée soit affichée.
   - La durée de cuisson minimum est de 1 minute.
   - END est affiché lorsque la durée de cuisson est écoulée.
6. Appuyer sur le bouton du thermostat et le tourner à la température désirée.
   - La température est affichée par incréments de 5 °F à partir de 170 °F (77 °C).
   - L'affichage indique de nouveau l'heure du jour après 5 secondes.
   - Les voyants START TIME et COOK TIME demeurent allumés, mais le voyant OVEN ON s'allume lorsque le four commence à chauffer.
7. Le four commence à chauffer automatiquement à l'heure sélectionnée.
   - Le voyant OVEN ON s'allume lorsque le four commence à chauffer.
   - Pour régler la durée de cuisson, appuyer sur COOK/CLEAN TIME pendant que la durée qui reste est affichée. La durée de cuisson peut ensuite être programmée.
   - Une fois la durée de cuisson écoulée, un signal de fin de cycle retentit et END est affiché. Le signal du four retentit 4 fois, puis une fois toutes les 10 secondes jusqu'à ce que le bouton du thermostat soit tourné à OFF.
8. Tourner le bouton à OFF pour annuler la cuisson au four.

Utilisation des commandes du four (suite)

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie ou dommage causé par la fumée,

- retirer tout article inflammable du tiroir de rangement tels que les récipients en plastique et les manuels en papier car ceux-ci peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout liquide ayant débordé avant de débuter un cycle d'autonettoyage.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, ne pas toucher au dessus de la cuisinière, à la porte, aux conduits d'aération du four ou à la surface entourant les conduits durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Que faut-il préparer ?

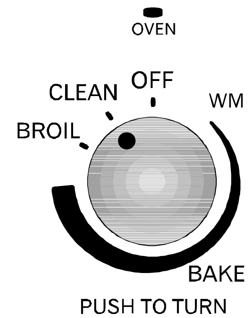
Pour obtenir des résultats optimums du cycle d'autonettoyage, procéder comme suit :

- Nettoyer les débordements provenant de l'intérieur du four et le puits du brûleur du four.
- **Retirer les oiseaux ou les animaux que pourrait incommoder la fumée ou autres vapeurs de la pièce ou de la pièce adjacente.**
- Si possible, ouvrir la fenêtre.
- S'assurer que le couvre-ampoule du four est bien installé. Dans le cas contraire, ne pas utiliser le cycle de nettoyage.
- Retirer les grilles, les casseroles et tous les plats de cuisson du four.
- Retirer les articles du dessus de la cuisinière, du tiroir de rangement et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir brûlantes durant le cycle d'autonettoyage.
- La ventilation du four s'effectue à partir du centre du dosseret. S'assurer que ce secteur n'est pas obstrué en retirant tous les articles se trouvant sur le dosseret et le dessus de la cuisinière.

Autonettoyage

La fonction d'autonettoyage chauffe le four à une température élevée pour en nettoyer l'intérieur. Pour que le four effectue un cycle complet d'autonettoyage, cette fonction doit être réglée lorsque le four est froid.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage (voir à gauche).
2. Fermer la porte.
3. Appuyer sur le bouton du thermostat et le tourner à la position CLEAN.
   - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage de 3 heures est affichée.
4. Régler la durée du cycle pour l'autonettoyage.
   - Utiliser les touches fléchées pour régler l'heure si nécessaire avant que le voyant du four ne s'allume.
   - Le cycle de nettoyage peut être réglé entre deux et quatre heures par incréments d'une minute.
   - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage est de 3 heures.
5. L'autonettoyage débute.
   - Le voyant OVEN ON s'allume et demeure allumé jusqu'à la fin du cycle.
   - À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant OVEN ON s'éteint.
   - Le voyant LOCKED demeure allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le voyant LOCKED clignote pendant le déverrouillage de la porte, puis s'éteint une fois la porte déverrouillée. Le four est chaud au toucher. **NE PAS** chercher à ouvrir la porte avant que le voyant LOCKED ne se soit éteint.



Interruption du cycle d'autonettoyage

Pour arrêter le cycle d'autonettoyage lorsque celui-ci est déjà commencé, procéder comme suit. Si l'interruption survient au milieu du cycle, le four demeure verrouillé, même si le cycle est interrompu, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

1. Tourner le bouton du thermostat à la position OFF.
2. Lorsque le four a refroidi, le voyant LOCKED s'éteint. La porte peut être déverrouillée. **NE PAS** forcer la porte car cela pourrait endommager le loquet.

Utilisation des brûleurs de surface pendant le cycle d'autonettoyage

La cuisinière est dotée d'une fonction de sécurité pour l'empêcher de surchauffer pendant le cycle d'autonettoyage. Un capteur de température interrompt le cycle d'autonettoyage si la cuisinière devient trop chaude. Selon le modèle de cuisinière et la durée de cuisson sur les brûleurs de surface, le capteur peut parfois interrompre le cycle d'autonettoyage. Pour empêcher toute interruption du cycle d'autonettoyage, il est préférable de ne pas utiliser les brûleurs de surface durant le cycle d'autonettoyage.

Utilisation des commandes du four (suite)

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de blessures, ne pas toucher au dessus de la cuisinière, à la porte, aux conduits d'aération du four ou à la surface entourant les conduits durant l'autonettoyage. Ces surfaces peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque d'incendie ou de dommages causés par la fumée,

- retirer tout article inflammable du tiroir de rangement tels que les récipients en plastique et les manuels en papier car ceux-ci peuvent fondre ou brûler.
- nettoyer tout liquide qui a débordé avant de débuter un cycle d'autonettoyage.

Que faut-il préparer ?

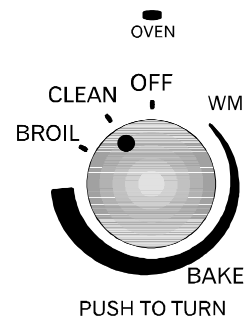
Pour obtenir des résultats optimums du cycle d'autonettoyage, procéder comme suit :

- Nettoyer les liquides qui ont débordé dans le four et le puits du brûleur du four.
- **Retirer les oiseaux ou les animaux susceptibles d'être incommodés par la fumée ou autres vapeurs de la pièce ou de la pièce adjacente.**
- Si possible, ouvrir la fenêtre.
- S'assurer que le couvre-ampoule du four est bien installé. Dans le cas contraire, ne pas utiliser le cycle de nettoyage.
- Retirer les grilles, les casseroles et tous les plats de cuisson du four.
- Retirer les articles du dessus de la cuisinière, du tiroir de rangement et du dosseret. Ces surfaces peuvent devenir brûlantes durant le cycle d'autonettoyage.
- La ventilation du four s'effectue à partir du centre du dosseret. S'assurer que ce secteur n'est pas obstrué en retirant tous les articles se trouvant sur le dosseret et sur le dessus de la cuisinière.

Autonettoyage retardé

La fonction d'autonettoyage chauffe le four à une température élevée pour nettoyer l'intérieur du four. Régler le four afin de commencer et de terminer le nettoyage à un moment ultérieur. La commande du four calcule automatiquement l'heure de mise en marche.

1. Préparer le four pour l'autonettoyage (voir à droite).
2. Fermer la porte.
3. Appuyer sur START COOK/CLEAN.
4. Programmer l'heure du début du cycle d'autonettoyage.
   - L'heure affichée par défaut est l'heure courante.
   - L'heure de fin de cycle peut être réglée à partir de l'heure actuelle jusqu'à l'heure actuelle plus 11 heures 59 minutes.
5. Tourner le bouton du thermostat du four à CLEAN.
   - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage de 3 heures est affichée.



6. Régler la durée du cycle pour l'autonettoyage.
   - Utiliser les touches fléchées pour régler l'heure si nécessaire avant que le voyant du four ne s'allume.
   - Le cycle de nettoyage peut être réglé entre deux et quatre heures par incréments d'une minute.
   - La durée par défaut du cycle d'autonettoyage est de 3 heures.
7. Le cycle d'autonettoyage est programmé.
   - Le four ne peut pas être utilisé avant la fin du cycle d'autonettoyage.
   - Le cycle d'autonettoyage débute à l'heure sélectionnée.
   - Pour savoir à quelle heure le cycle d'autonettoyage débute, appuyer sur START COOK/CLEAN.
   - Le voyant OVEN ON s'allume et demeure allumé jusqu'à la fin du cycle.
   - Pour connaître la durée du cycle de nettoyage, appuyer sur COOK/ CLEAN TIME.
   - À la fin du cycle d'autonettoyage, le voyant OVEN ON s'éteint.
   - Le voyant LOCKED demeure allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi. Le voyant LOCKED clignote pendant le déverrouillage de la porte, puis s'éteint une fois la porte déverrouillée. Le four est chaud au toucher. **NE PAS** chercher à ouvrir la porte avant que le voyant LOCKED ne se soit éteint.

Interruption du cycle d'autonettoyage

Pour arrêter le cycle d'autonettoyage lorsque celui-ci est déjà commencé, procéder comme suit. Si l'interruption survient au milieu du cycle, le four demeure verrouillé, même si le cycle est interrompu, jusqu'à ce que le four ait refroidi.

1. Tourner le bouton du thermostat à la position OFF.
2. Lorsque le four a refroidi, le voyant LOCKED s'éteint. La porte peut être déverrouillée. **NE PAS** forcer la porte car cela pourrait endommager le loquet.

Conseils relatifs à la cuisson

Lorsqu'un four neuf est utilisé, il ne faut pas oublier que les températures varient d'un four à l'autre. Les thermomètres vendus dans le commerce ne sont pas toujours précis et ne doivent donc pas être utilisés pour étalonner la température du four.

Conseils pour la cuisson de biscuits

- Utiliser des tôles à biscuits plates et brillantes. Éviter les moules à biscuits dont les rebords sont élevés car cela pourrait les empêcher de brunir de façon uniforme.
- La tôle à biscuits ne doit pas entrer en contact avec les parois du four ou la porte.
- Pour des résultats optimums, utiliser seulement une tôle à biscuits à la fois.

Gâteaux

- Suivre la recette pour connaître la taille du plat à utiliser. Les plats brillants sont préférables pour les gâteaux.
- Un gâteau cuit dans un plat trop grand sera mince et sec. Si le plat est trop petit, il ne sera pas assez cuit ou cuira de façon inégale et pourra déborder.

Tartes

- Les tartes doivent être cuites dans des plats foncés ou de couleur terne pour mieux brunir.
- Les tartes surgelées doivent être réchauffées sur une tôle à biscuits en aluminium.

CONSEILS POUR LA DURÉE DE CUISSON

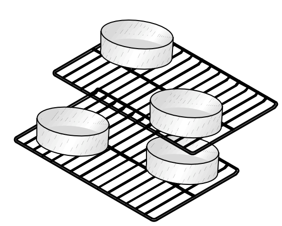
Type de moule à gâteaux	Taille du plat	Tasses de pâte	Température du four	Minutes
Oval	7 ¾ po x 5 ¾ po (19,7 cm x 14,6 cm)	2 ½	350°F (177 °C)	25 à 30
	13 po x 9 ¾ po (33 cm x 24,8 cm)	8	350°F (177 °C)	25 à 30
Rond, couche de 2 po (5,1 cm)	6 po (15,2 cm)	2	350°F (177 °C)	25 à 30
	8 po (20,3 cm)	3	350°F (177 °C)	30 à 35
	14 po (35,6 cm)	10	350°F (177 °C)	50 à 55
Rond, couche de 3 po (7,6 cm)	8 po (20,3 cm)	5	325°F (163 °C)	60 à 65
	12 po (30,5 cm)	11	325°F (163 °C)	75 à 80
Demi-rond, couche de 2 po (5,1 cm)	18 po (45,7 cm)	9	325°F (163 °C)	60 à 65
Demi-rond, couche de 3 po (7,6 cm)	18 po (45,7 cm)	12	325°F (163 °C)	60 à 65
Carré	6 po (15,2 cm)	2	350°F (177 °C)	25 à 30
	10 po (25,4 cm)	6	350°F (177 °C)	35 à 40
	16 po(40,6 cm)	15 ½	350°F (177 °C)	45 à 50

CONSEILS POUR LA CUISSON

Plats foncés ou ternes	Absorbent plus de chaleur, ce qui accentue le brunissage. Recommandés pour les tartes et les pains.
Plats brillants (aucun rebord)	Recommandés pour les biscuits.
Plats brillants (avec rebord)	Recommandés pour les gâteaux.
Plats en verre	Diminuer la température de 25 °F (14 °C).

Placement du plat

- Garder les plats et les tôles à 2 pouces (5,1 cm) des parois du mur.
- Empiler les plats sur différentes grilles de façon à ce qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.



Problèmes de cuisson courants

Si des problèmes se répètent constamment, consulter le tableau ci-dessous pour trouver les solutions possibles. Si la situation ne s'améliore pas, communiquer avec le **service à la clientèle Amana au 800-843-0304.**

Vérifier si les gâteaux sont bien cuits

Pendant qu'ils sont dans le four. En raison des différences d'un four à l'autre, il est préférable de vérifier la consistance plutôt que de simplement se fier sur le temps et l'apparence.

Le four n'est peut-être pas responsable

Les problèmes de cuisson des gâteaux résident parfois dans le mélange. Une pâte trop mélangée peut casser et faire rétrécir le gâteau. Une pâte insuffisamment mélangée peut causer des grumeaux qui ne cuiront pas bien. Tous les ingrédients doivent être mélangés à la température ambiante et doivent avoir été sortis du réfrigérateur auparavant. Bien suivre la recette pour savoir combien de temps mélanger la pâte.

Le gâteau est coincé ?

Laisser le gâteau refroidir dans le plat pendant 10 minutes avant de le retirer. Les plus grands gâteaux (plus de 14 pouces de diamètre) peuvent prendre 15 minutes. Si le gâteau a refroidi trop longtemps, le réchauffer dans le four à 250 °F (121 °C) pendant quelques minutes.

Problème	Cause
Gâteaux de forme irrégulière (cuits de façon inégale)	Les plats se touchent ou touchent aux parois du four. Le mélange est réparti inégalement dans le plat. La chaleur est mal distribuée dans le four. Le four n'est pas de niveau.
Gâteaux et biscuits trop bruns sur le dessus ou le dessous	Le four n'a pas préchauffé. Les plats se touchent ou touchent aux parois du four. Utilisation de plats en métal terni, déformés, noircis ou en verre. La grille est trop élevée ou trop basse. Usage incorrect du papier d'aluminium. La température du four est trop élevée.
Les tartes ne brunissent pas	Position incorrecte de la grille. Utilisation de plats en métal reluisant. Température trop basse.
Les gâteaux ne cuisent pas au centre	Température trop élevée. Plat trop petit. Durée de cuisson trop courte. Plat non centré dans le four.
Les gâteaux tombent	Trop de shortening ou de sucre. Trop ou pas assez de liquide. Température trop basse. Poudre à pâte trop vieille ou en quantité insuffisante. Plat trop petit. Porte du four ouverte fréquemment (vérification). Cuisson insuffisante.
Rétrécissement excessif	Pas assez de levain. Mélange brassé trop longtemps. Plat trop grand. Température trop élevée. Durée de cuisson trop longue.
Gâteaux élevés au centre ou craqués	Température trop élevée. Mélange brassé trop longtemps. Trop de farine. Les plats se touchent ou touchent aux parois du four.

Conseils relatifs à la viande

Bien que la cuisine ait toujours été un talent, elle est maintenant en cours de devenir une science. Amana fournit ces conseils à titre d'information. Pour toutes questions particulières concernant la préparation, la manipulation ou le rangement de la viande, communiquer avec **la ligne d'assistance téléphonique sur la viande et la volaille de la USDA (Ministère américain de l'agriculture) au 800-535-4555.**

Conseils pour la manipulation

- À l'épicerie, placer la viande dans un sac en plastique séparé pour éviter qu'elle dégoutte sur d'autres aliments.
- Décongeler la viande au réfrigérateur et non à température ambiante.
- Garder la viande au frais et couverte jusqu'au moment de la faire cuire.
- Se laver les mains avec de l'eau chaude savonneuse avant et après avoir manipulé de la viande ou des œufs crus.
- Bien laver toute surface, récipient ou ustensile qui a été en contact avec de la viande ou des œufs crus.
- Ne pas placer de la viande cuite dans une assiette où il y a eu de la viande crue.

Conseils pour la cuisson

- Mariner la viande dans le réfrigérateur. Jeter l'excédent de marinade qui est entré en contact avec la viande.
- Utiliser un thermomètre à viande résistant à la chaleur du four.
- Cuire la viande à la température interne recommandée par la USDA.
- Pour réchauffer les aliments, chauffer jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne d'au moins 165 °F (74 °C).
- Lors de la cuisson de viande, la retourner au moins une fois.

Sécurité lors du rangement

- Une fois dépecée, réfrigérer la portion inutilisée immédiatement.
- Garder les aliments chauds avec les aliments chauds et les aliments froids avec les aliments froids dans les plats de service.
- Séparer les aliments cuits en petites portions pour les aider à refroidir rapidement.
- Ne pas conserver de viandes hachées cuites ou de repas contenant de la viande hachée pendant plus de 3 ou 4 jours au réfrigérateur.
- Ne pas laisser le jus de viande cuite ou crue entrer en contact avec les aliments prêts à manger tels que les fruits ou les légumes.

Utilisation d'un thermomètre à viande

Lorsqu'un thermomètre à viande est utilisé, toujours l'insérer légèrement en biais dans la partie la plus épaisse de la viande, loin du gras et des os. La viande doit être retirée lorsque sa température est de 5 °F (1,8 °C) inférieure à la température finale désirée. Pendant que la viande repose sur le plat avant d'être dépecée, elle continue de cuire à l'intérieur, ce qui augmente sa température de 5 °F (1,8 °C) sans apport de chaleur supplémentaire.

Le thermomètre à viande peut

- Rendre plus précise l'évaluation de la durée de cuisson jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.
- Aider à réduire le risque d'empoisonnement alimentaire.

Thermomètre pouvant être utilisé au four

- Lorsqu'il est inséré avant de placer la viande dans le four, ce thermomètre demeure dans la viande tout au long de la cuisson.
- La température interne augmentera lentement pendant que la viande cuit.

Thermomètre à lecture instantanée

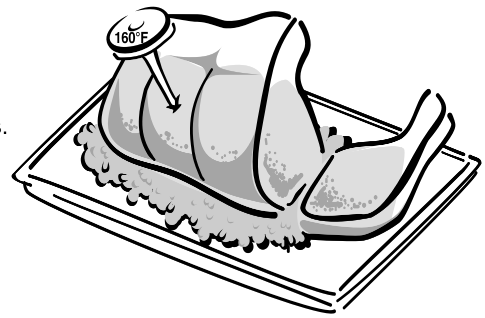
- Ces thermomètres ne supportent pas la température élevée du four et doivent être insérés dans la viande lorsque celle-ci est retirée du four.
- Bien que les durées varient, une température précise est généralement affichée dans un délai de 1 ou 2 minutes.
- Lors de l'utilisation d'un thermomètre à lecture instantanée, toujours nettoyer la tige du thermomètre avec de l'eau chaude savonneuse entre les mesures.

Attendrissement

Le braisage n'est qu'une des façons d'attendrir les bas morceaux de viande. Avant de la faire cuire, on peut piler, dépecer en cubes ou faire mariner la viande, ou utiliser des attendrisseurs de viande vendus dans le commerce. On peut ensuite utiliser une méthode sèche pour faire cuire la viande.

- Les **marinades** sont des liquides acides tels que le vin, le citron ou le vinaigre. Les marinades ramollissent les fibres de la viande mais ne pénètrent qu'environ ¼ de pouce (7 mm) à l'intérieur de la viande. Ne pas mariner la viande pendant plus de 24 heures.
- Le **pilage** avec un maillet lourd brise les tissus afin d'attendrir la viande.
- Le **dépeçage en cubes** brise la structure davantage que le pilage. Le dépeçage est effectué au comptoir des viandes.
- Les **attendrisseurs de viande vendus dans le commerce** sont des enzymes qui agissent sur le quatrième de pouce extérieur d'une coupe de viande. Bien suivre le mode d'emploi du fabricant.

Conseils pour la cuisson au gril



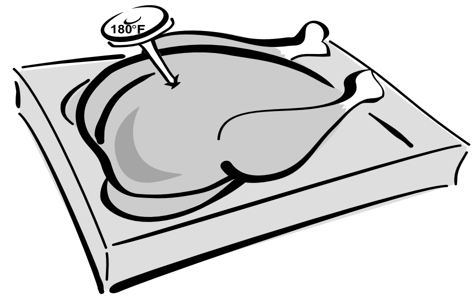
La cuisson au gril est une méthode de cuisson à chaleur sèche qui permet d'obtenir une saveur de charbon de bois comparable à celle des restaurants. La viande est exposée directement à l'élément chauffant à des températures élevées.

1. Placer la viande sur la grille de la lèchefrite avec la surface des coupes à la distance spécifiée de l'élément chauffant (indiquée ci-dessous).
2. Griller pendant la moitié de la durée recommandée, ou jusqu'à ce que la surface ait bruni.
3. Tourner la viande et continuer la cuisson au gril jusqu'à la température interne désirée.
4. Assaisonner si désiré.

Coupe de viande	Température interne recommandée	Épaisseur (pouces)	Poids (livres)	Distance de la chaleur (pouces)	Durée de cuisson approximative (minutes)
BŒUF					
Steak - tranche d'épaule	Très saignant 130 °F Saignant 140 °F Medium saignant 145 °F À point 160 °F Bien cuit 170 °F Très bien cuit 180 °F	¼ (0,6) 1 (2,5)	¼ à 1 (0,11 à 0,45) 1 à 1 ¼ (0,45 à 0,56)	2 à 3 (5,1 à 7,6) 3 à 4 (7,6 à 10,2)	12 à 14 8 à 12
Steak de faux-filet		¾ (1,9) 1 (2,5) 1 ½ (3,8	½ (0,22) ½ à ¾ (0,22 à 0,33) ¾ à 1 (0,33 à 0,45)	2 à 3 (5,1 à 7,6) 3 à 4 (7,6 à 10,2) 4 à 5 (10,2 à 12,7)	8 à 12 10 à 15 20 à 25
Steak de surlonge		¾ (1,9) 1 (2,5) 1 ½ (3,8)	1 à 1 ¾ (0,45 à 0,78) 1 ½ à 3 (0,67 à 1,35) 2 ¼ à 4 (1,0 à 1,8)	2 à 3 (5,1 à 7,6) 3 à 4 (7,6 à 10,2) 4 à 5 (10,2 à 12,7)	10 à 15 16 à 21 21 à 25
Steak d'aloyau		¾ (1,9)150 1 (2,5) 1 ½ (3,8)	¾ à 1 (0,33 à 0,45) 1 ½ à 2 (0,67 à 0,9) 2 à 3 (0,9 à 1,35)	2 à 3 (5,1 à 7,6) 3 à 4 (7,6 à 10,2) 4 à 5 (10,2 à 12,7)	8 à 12 10 à 15 20 à 25
Filet mignon (filet)		—	¼ à ½ (0,11 à 0,22)	2 à 4 (5,1 à 10,2)	10 à 15
Flanc		—	1 à 1 ½ (0,45 à 0,67)	2 à 3 (5,1 à 7,6)	12 à 14
Steak haché	160 °F (71 °C) minimum	¾ à 1 (1,9 à 2,5)	1 (0,45)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
PORC					
Côtelettes avec os	Le porc doit toujours être cuit à une température interne d'au moins 160 °F (71 °C) pour réduire les risques de trichinose. Le non-respect de cette consigne peut causer des lésions ou des maladies.	¾ (1,9)	—	4 (10,2)	6 à 8
Côtelettes désossées		¾ (1,9)	—	4 (10,2)	6 à 8
Filet		—	½ à 1 (0,22 à 0,45)	4 (10,2)	15 à 25
Brochettes		cubes de 1 po (2,5 cm)	—	4 (10,2)	10 à 20
Porc haché en portions		½ (0,22)	—	4 (10,2)	8 à 10
AGNEAU					
Côtelettes de filet	À point 160 °F Bien cuit 170 °F	1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Côtelettes		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Steaks de surlonge		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12 à 15
Steaks de ronde		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12 à 15
Steaks de gigot		1 (2,5)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	15 à 20
Cubes pour brochettes		morceaux de 1 ¼ po (3,2)	—	3 à 4 (7,6 à 10,2)	10 à 15
Agneau haché en portions		½ x 4 po (1,3 x 10,2 cm)	¼ chaque (0,11)	3 à 4 (7,6 à 10,2)	12

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

Guide de rôtissage



Les morceaux tendres telles que les côtes et les longes doivent être préférablement cuites selon des méthodes de cuisson à sec comme le rôtissage. Pour rôtir :

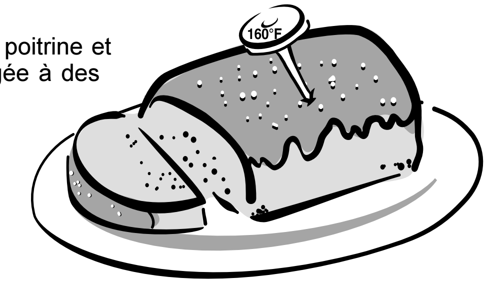
1. Chauffer le four à la température désirée.
2. Placer le rôti directement à sa sortie du réfrigérateur, côté gras sur le dessus, dans un plat de rôtissage peu profond.
3. Insérer un thermomètre à viande conçu pour le four de façon à ce que la pointe se trouve dans la partie la plus épaisse du rôti. S'assurer que le thermomètre n'est pas inséré dans du gras ou contre l'os.
4. Retirer le rôti lorsque la température atteinte est de 5 °F (1,8 °C) inférieure à la température interne désirée.
5. Transférer le rôti sur une planche à découper et le recouvrir sans serrer de papier d'aluminium pendant environ 15 minutes.

Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres)	Durée approximative de cuisson (minutes)
BŒUF				
Rôti de croupe désossé	Très saignant 130 °F Saignant 140 °F Medium saignant 145 °F À point 160 °F Bien cuit 170 °F Très bien cuit 180 °F	325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	25 à 30
Rôti d'aloyau		325 °F (163 °C)	3 ½ à 4 (1,6 à 1,8)	30 à 40
Rôti de noix de ronde		325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	20 à 30
Filet		425 °F (218 °C)	2 à 3 (0,9 à 1,35) 4 à 6 (1,8 à 2,7)	35 à 45 45 à 60
Rôti de côtes		325 °F (163 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7) 6 à 8 (2,7 à 3,6)	26 à 42 23 à 35
Rôti de faux filet		350 °F (177 °C)	4 à 6 (1,8 à 2,7)	18 à 24
PORC				
Rôti de longe avec os	Le porc doit toujours être cuit à une température interne d'au moins 160 °F pour réduire les risques de trichinose et autres empoisonnements alimentaires.	350 °F (177 °C)	3 à 5	20 minutes par livre
Rôti de côtes désossé		350 °F (177 °C)	2 à 4	
Filet		450 °F (232 °C)	½ à 1	
Jambon avec os, cuire avant de servir		325 °F (163 °C)	7 à 8	
AGNEAU				
Épaule	À point-saignant 150°F À point 160°F Bien cuit 170°F	325 °F (163 °C)	3 ½ à 6 (1,6 à 2,7)	35 à 40
Rôti de côtelettes		375 °F (191 °C)	1½ - 2 ½ (0,7 à 1,1)	30 à 35
Carré d'agneau non farci		375 °F (191 °C)	2 à 3 (0,9 à 1,35)	25 à 30
Rôti de longe		325 °F (163 °C)	1¼ à 1 ¾ (0,6 à 0,8)	45 à 55
Gigot, à manche ou avec jarret		325 °F (163 °C)	5 à 7 (2,3 à 3,2) 7 à 9 (3,2 à 4,0)	15 à 20 20 à 25
VOLAILLE (non farcie)				
Capon	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la volaille doit être cuite à une température interne de 180 °F.	325 à 350 °F (163 à 177 °C)	4 à 8 (1,8 à 3,6)	20 à mn/lb
Poule entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	1 ¼ à 1 ½ (0,6 à 0,7)	50 à 60 total
Canard entier		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	18-20 mn/lb.
Oie entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	20 à 25 mn/lb
Faisan entier		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	2 (0,9)	30 mn/lb
Caille entière		325 à 350 °F (163 à 177 °C)	—	20 minutes total
Dinde		325 °F (163 °C)	8 à 16 (3,6 à 7,2)	3 ½ à 5 ½ heures

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

Conseils de braisage

Les coupes moins tendres comme le gîte à la noix, le bloc d'épaule, la pointe de poitrine et le jarret nécessitent une cuisson dans un liquide. Une durée de cuisson prolongée à des températures plus basses avec un liquide contribuent à attendrir la viande.



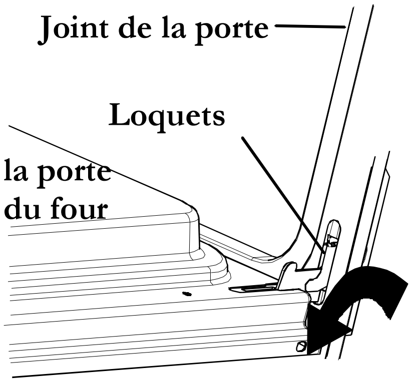
1. Faire revenir la viande avec une petite quantité d'huile dans une poêle à fond épais.
2. Jeter l'excédent de gras , assaisonner si désiré.
3. Ajouter une petite quantité de liquide (1/2 à 2 tasses) (118 à 473 ml) et couvrir hermétiquement.
   • Faire mijoter à feu doux sur le dessus de la cuisinière ou au four à 325 °F (163 °C) jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Coupe de viande	Température interne recommandée	Température du four	Poids (livres) OU épaisseur	Durée de cuisson approximative (heures)
BŒUF				
Palette braisée	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la viande doit être cuite à une température d'au moins 160 °F.	325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	1 ½ à 2
Épaule braisée		325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	2 à 3
Rôti de bas de paleron (désossé)		325 °F (163 °C)	3 à 5 (1,35 à 2,25)	2 à 3
Bout de côtes		325 °F (163 °C)	2 po x 2 po x 4 po d'épaisseur (5,1 x 5,1 x 10,2 cm)	1 ½ à 2 ½
Steak de ronde		325 °F (163 °C)	¾ po à 1 po d'épaisseur (1,9 à 2,5 cm)	1 à 1 ½
Steak de flanc		325 °F (163 °C)	1 ½ po à 2 po d'épaisseur (3,8 à 5,1 cm)	1 ½ à 2 ½
AGNEAU				
Côtelettes d'épaule, petite épaule ou épaule	Pour réduire le risque d'empoisonnement alimentaire, la viande doit être cuite à une température d'au moins 160 °F (71 °C).	325 °F (163 °C)	1 po d'épaisseur (2,5 cm)	1 à 1 ¼
Côtes d'épaule levées		325 °F (163 °C)	3 lb (1,35 kg)	1 ½ à 2
Jarrets		325 °F (163 °C)	3 lb (1,35 kg)	1 à 1 ½
Viande en cubes		325 °F (163 °C)	morceaux de 1 po (2,5 cm)	1 ¼ à 1 ½

Toutes les durées et les températures recommandées sont fournies par la USDA, le Conseil de l'Industrie du Bœuf, le Conseil National des Producteurs de Porc, et l'American Sheep Council.

Retrait de la porte du four

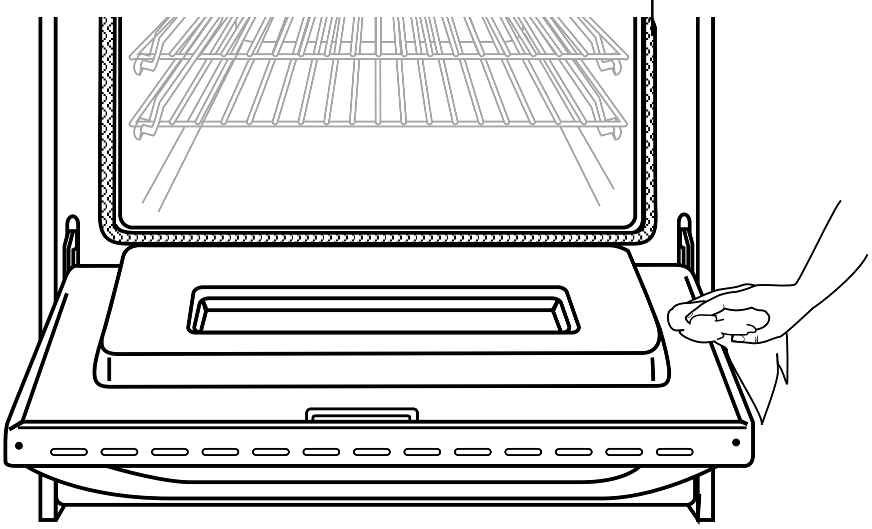
1. Ouvrir la porte complètement.
2. Pousser les loquets des charnières vers le cadre de la porte, en position de déverrouillage.
   - Ceci peut requérir l'utilisation d'un tournevis à lame plate.
3. Saisir fermement les deux côtés au haut de la porte du four.
4. Fermer la porte jusqu'à la première butée de porte.
5. Soulever la porte jusqu'à ce que le bras de la charnière soit dégagé de l'ouverture.



Remise en place de la porte du four

1. Saisir fermement le haut de la porte, insérer l'indentation du bras de la charnière dans le rebord inférieur de l'ouverture de la charnière.
   - La porte doit être à la première position de la butée.
2. Ouvrir la porte complètement.
3. Pousser les loquets des charnières contre le cadre avant du four en position de verrouillage.
4. Fermer la porte du four.

> **⚠ ATTENTION**
>
> Pour éviter tout risque de blessures ou de dégâts matériels, manipuler la poignée du four avec prudence.
>
> - Ne pas soulever la porte par la poignée.
> - La porte est lourde et peut être endommagée si on la laisse échapper.
> - Un tournevis peut égratigner ou écailler la finition du four ou de la cuisinière.
> - Ne pas égratigner ou écailler le verre ni fausser la porte. Le verre peut se briser soudainement.
> - Remplacer la porte en verre si elle est endommagée.



Nettoyage de la porte du four

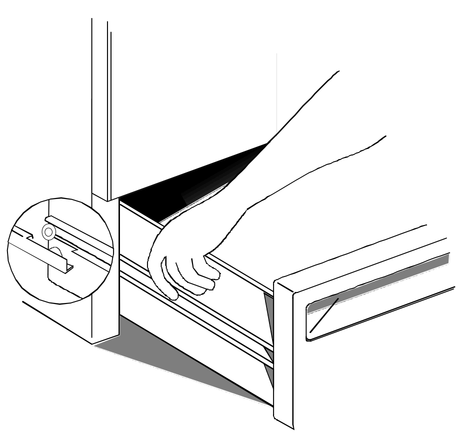
Toutes les surfaces du four ne sont pas nettoyées au cours du cycle d'autonettoyage. Le joint d'étanchéité de la porte et la surface avoisinant le joint ne peuvent être nettoyés efficacement par le cycle d'autonettoyage. **NE PAS** utiliser de produits nettoyants à vaporiser pour nettoyer l'extérieur ou l'intérieur de la porte du four.

NE PAS nettoyer le joint d'étanchéité. Ne pas mouiller, frotter, faire tremper ni utiliser de produit ou article de nettoyage pour nettoyer le joint d'étanchéité du four. Tous dommages ou défectuosités survenant suite au nettoyage ou retrait du joint ne sont pas couverts par la garantie.

Pour nettoyer la surface autour du joint d'étanchéité, s'assurer que le four a refroidi. À l'aide d'un linge et de savon doux, nettoyer la surface sale. Le joint d'étanchéité ne doit pas être retiré pendant le nettoyage. Ne pas laisser l'eau ou la solution de nettoyage éclabousser le joint ni couler dessus.

Retrait du tiroir de rangement

1. Faire glisser le tiroir jusqu'à ce qu'il s'arrête.
2. Retirer les articles qui y sont rangés.
3. Saisir les côtés du tiroir près de l'arrière de celui-ci.
4. Soulever et tirer. Procéder à l'inverse pour le remettre en place.



⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tous risques de brûlures ou d'électrocution, couper l'alimentation de la cuisinière avant de remplacer l'ampoule électrique :

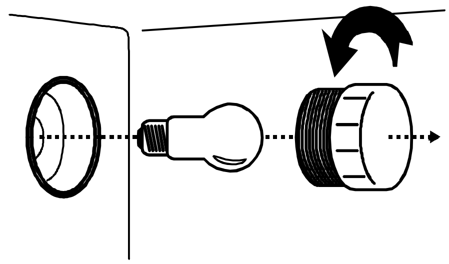
- Débrancher l'appareil avant de changer l'ampoule.
- Avant de remplacer l'ampoule électrique, s'assurer qu'elle a refroidi.
- Ne pas faire fonctionner le four sans que l'ampoule et le couvre-ampoule ne soient bien en place.

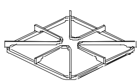
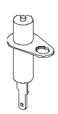
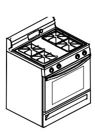
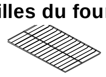
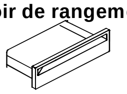
⚠ ATTENTION

Pour éviter les risques de blessures, porter des gants afin de se protéger les mains en cas de bris de l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Couper l'alimentation.
2. Enlever la porte du four si désiré.
3. Mettre des gants protecteurs et dévisser le couvre-ampoule (dans le sens antihoraire) se trouvant à l'arrière de l'ouverture du four. Tourner ensuite l'ampoule dans le sens antihoraire pour l'enlever.
4. Remplacer l'ampoule électrique par une autre de 40 watts, 120 volts, pour appareils électroménagers. **Ne pas trop serrer l'ampoule car il pourrait être difficile de la dévisser plus tard.**
5. Replacer le couvre ampoule et la porte du four avant usage.
6. Brancher l'appareil.



PIÈCE	GÉNÉRALITÉS
Capuchons et grilles de brûleurs 	Laisser refroidir avant de nettoyer. Le nettoyage fréquent à l'eau savonneuse à l'aide d'un tampon à récurer non abrasif permet d'espacer les nettoyages à fond. Veiller à bien sécher. Pour un nettoyage à fond, placer les capuchons et les grilles de brûleurs dans un sac en plastique avec ½ tasse (125 ml) d'ammoniaque. NE PAS verser l'ammoniaque dans le sac ni permettre son contact avec les capuchons et les grilles de brûleurs. L'ammoniaque doit rester dans la tasse. Fermer hermétiquement le sac et laisser l'ammoniaque agir jusqu'au lendemain. Au moment d'ouvrir le sac, détourner le visage pour éviter de respirer les vapeurs d'ammoniaque ou leur contact avec les yeux. Retirer les grilles et les capuchons de brûleurs et les laver normalement.
l'électrode 	Laisser refroidir les grilles de brûleurs et les capuchons de brûleurs. Nettoyer la surface autour de l'électrode en céramique avec un ustensile non métallique tel qu'un pic en plastique, une paille en plastique ou une vieille brosse à dents. S'assurer qu'il n'y a pas de débris, de fragments brûlés ou de graisse susceptibles de détourner l'étincelle ou de nuire à l'allumage. Ne pas faire levier sur l'électrode en céramique pour l'enlever.
Base du brûleur	Laisser refroidir. Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse et un linge propre. Si les ports sont obstrués, nettoyer avec une brosse à dents ou une broche. **Ne pas utiliser de cure-dents.** Remettre les couvre-brûleurs en place et allumer les brûleurs pour en vérifier le bon fonctionnement.
Lèchefrite et grille 	Éliminer la graisse, laisser la lèchefrite et la grille refroidir légèrement. (Ne pas laisser la lèchefrite et la grille sales refroidir dans le four.) Mettre un peu de savon. Remplir la lèchefrite d'eau tiède. Laisser la lèchefrite et la grille reposer quelques minutes.
Boutons de réglage 	Enlever les boutons. Les laver avec douceur dans un mélange de savon doux et d'eau, sans les faire tremper. Les sécher et les remettre en place en veillant à les placer de façon à ce que la partie plate de l'orifice du bouton corresponde à la partie plate de la tige.
Fini extérieur 	Nettoyer toutes les surfaces en verre avec un linge humidifié d'eau savonneuse. Rincer et faire briller à l'aide d'un linge sec. Si les boutons sont enlevés, ne pas faire couler d'eau derrière la surface.
Grilles du four 	Pour la saleté incrustée, placer les grilles du four dans un sac en plastique avec de l'ammoniaque et de l'eau dans une tasse. Sceller hermétiquement et laisser agir toute la nuit. Laver et rincer, sécher à fond.
Tiroir de rangement 	Pour la saleté incrustée, nettoyer à la main et rincer à fond. Retirer le tiroir pour faciliter le nettoyage. S'assurer que le tiroir est sec avant de le remettre en place.



Nettoyage de l'acier inoxydable

Les dommages causés au fini en acier inoxydable en raison d'un usage impropre de produits de nettoyage ou d'une utilisation de produits de nettoyage non recommandés, ne sont pas couverts par la garantie. Pour connaître les produits recommandés par Amana, appeler le service à la clientèle au (800) 843-0304.

Le fini des cuisinières en acier inoxydable a été produit en usine pour leur donner éclat et lustre. Pour maintenir cette apparence de qualité :

UTILISER :

- Eau chaude savonneuse pour le nettoyage courant lorsque la cuisinière a refroidi.
- Sécher avec un linge doux et propre.
- Pour la saleté incrustée, **SEULEMENT** un produit de nettoyage conçu pour les appareils ménagers en acier inoxydable.

NE PAS UTILISER :

- Poudres ou liquides abrasifs
- Produits de nettoyage à base d'agrumes
- Ammoniaque
- Tampons métalliques
- Linges abrasifs
- Produits de nettoyage pour le four
- Produits de nettoyage acides ou à base de vinaigre

Puis-je utiliser des produits de nettoyage liquides sur l'acier inoxydable ?

Ce n'est pas parce qu'un produit de nettoyage est liquide qu'il n'est pas abrasif. Un grand nombre de produits de nettoyage liquides conçus pour la tuile et les dessus de cuisinière peuvent endommager l'acier inoxydable. Les dommages cosmétiques causés par l'utilisation de produits non recommandés ne sont pas couverts par la garantie.

Pour commander des produits Amana, visiter notre Web à :

www.amana.com

ou appeler le service à la clientèle au :

1-800-843-0304



Acide citrique

L'acide citrique décolore en permanence l'acier inoxydable. Pour éviter d'endommager le fini de la cuisinière en acier inoxydable, ne pas laisser ces substances adhérer au fini en acier :

- moutarde
- jus de tomate
- sauce marinara
- sauces à base d'agrumes
- produits à base d'agrumes

Avant d'appeler le service de dépannage

Pour économiser temps et argent, vérifier les points suivants avant d'appeler le service de dépannage. La liste comprend des problèmes courants qui ne résultent pas d'un défaut de pièce ou de main-d'œuvre. Pour toute question demeurant sans réponse ci-dessous, communiquer avec le service à la clientèle d'Amana au **800-843-0304.**

FONCTIONNEMENT

Problème	Causes probables	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	Panne de courant	S'assurer que l'appareil est branché. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. Remplacer le fusible par un fusible de capacité identique.
	La porte du four est verrouillée	Laisser le four refroidir pour désenclencher le verrouillage automatique. Une fois la porte du four déverrouillée, régler le four à la température désirée.
L'autonettoyage s'éteint durant le cycle	Utilisation des brûleurs de surface pendant le cycle d'autonettoyage	Les brûleurs de surface ne doivent pas être utilisés durant un cycle d'autonettoyage. Différer le cycle d'autonettoyage à un moment où la cuisinière n'est pas en opération.
Le brûleur de surface ne s'allume pas	Capuchon mal installé	Tourner la commande sur OFF (arrêt) et suivre les consignes de la rubrique ***Placement des capuchons***.
	Saleté ou débris sur l'électrode	Tourner le bouton de commande sur OFF et suivre les consignes dans la rubrique Nettoyage et entretien.
Le cycle de cuisson au gril s'arrête	La porte du four est ouverte	La porte du four doit demeurer fermée durant le cycle de cuisson au gril. Fermer la porte du four et le cycle recommencera normalement.
L'horloge et la minuterie ne fonctionnent pas	Panne de courant	S'assurer que l'appareil est branché. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché. Remplacer le fusible par un fusible de capacité identique.
La lumière du four ne fonctionne pas	Ampoule desserrée Ampoule brûlée	Vérifier si l'ampoule est desserrée. Serrer. Vérifier si l'ampoule est brûlée. Remplacer l'ampoule si nécessaire.
La porte du four ne se déverrouille pas	Le four est autonettoyant	Laisser le cycle se terminer ou annuler la fonction.
	Le four est encore chaud	Ne se déverrouille pas avant d'avoir atteint une température plus froide. Ne pas forcer la porte pour l'ouvrir car cela annule la garantie. Possibilité de faire souffler de l'air plus frais sur le loquet avec un séchoir à cheveux à un réglage frais pour accélérer le processus.
Le four n'est pas propre après le cycle d'autonettoyage	Trop de saleté dans le four	Essuyer et retirer l'excédent de saleté avant de mettre le cycle d'autonettoyage en marche.
	Il reste de la suie dans le four après le cycle	Normal. Essuyer avec un linge humide.
Les plats font bascule sur la surface de cuisson	Plats tordus	Voir la rubrique ***Plats de cuisson*** pour vérifier si les plats ont un fond plat.
Le voyant indiquant le verrouillage est allumé	La porte est verrouillée	Si le four est chaud, le laisser refroidir plutôt que de s'essayer de forcer la porte pour ouvrir le loquet.
L'affichage clignote	Réinitialisation de l'horloge après une panne de courant	Appuyer sur CLOCK (horloge).
Affichage F+chiffre	Code de panne	Couper le courant pendant une ou deux minutes en fermant le disjoncteur. Réinitialiser le disjoncteur. Si la panne continue, communiquer avec le service à la clientèle.
De la fumée se dégage lors des premiers allumages du four.	Ceci est normal	Il est normal qu'il se dégage de la fumée lors des premiers allumages du four.

CUISSON

Les pains et pâtisseries ne cuisent pas adéquatement	Causes variées	Voir la rubrique ***Cuisson, problèmes courants de cuisson.***
La nourriture ne rôtit pas adéquatement	Causes variées	Voir la rubrique ***Cuisson, rôtissage.***
La nourriture ne cuit pas adéquatement au gril	Causes variées	Voir la rubrique ***Cuisson au gril.***
La température du four est trop chaude ou trop froide	Étalonner la température du four	Voir la rubrique ***Utilisation des commandes du four, réglage du thermostat du four.***
Le four dégage une odeur forte	Ceci est normal	Les fours neufs dégagent toujours une odeur. Exécuter un cycle d'autonettoyage pour éliminer l'odeur.
La nourriture ne bout pas ou ne cuit pas assez rapidement	Plats de cuisson de taille inappropriée	S'assurer que les plats conviennent aux éléments de cuisson. Voir les ***exigences relatives à la cuisson*****.**

BRUIT

Le four s'allume et s'éteint fréquemment	Ceci est normal	Le four s'allume et s'éteint pour maintenir la température de cuisson sélectionnée.
Le dispositif d'allumage de tous les brûleurs « clique » en même temps	Ceci est normal	Le dispositif d'allumage « clique » au niveau de tous les brûleurs lorsqu'on allume un brûleur de surface.
Craquement	Ceci est normal	Plats de cuisson humides ou débordement possible. Expansion ou contraction du four pendant le cycle de chauffage. Peut être plus bruyant avec le gaz propane/GPL.

Garantie Amana

Garantie complète d'UN an

Amana Appliances réparera ou remplacera, sans aucun frais, toute pièce (f.a.b. Amana, Iowa) s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'œuvre.

Garantie limitée

Au bout d'un an suivant la date de l'achat d'origine, Amana fournira gratuitement la pièce qui convient, indiquée dans la liste ci-dessous, pour remplacer toute pièce qui s'avère défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'œuvre. Le propriétaire sera responsable de tous les autres coûts, dont les frais de kilométrage et de transport.

Deuxième à cinquième année

Amana remplacera, sans aucun frais, toute surface de cuisson en vitrocéramique, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueuse en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre. Amana remplacera, sans aucun frais, tous éléments de surface électriques ou brûleurs à gaz de surface, pièce seulement (f.a.b. Amana, Iowa), s'avérant défectueux en raison des matériaux ou de la main-d'oeuvre.

Ce qui n'est pas couvert par ces garanties

- Remplacement de fusibles, réinitialisation des disjoncteurs ou réparation du câblage ou de la plomberie du logement.
- Entretien et nettoyage normaux de l'appareil, notamment les ampoules.
- Les appareils dont le numéro de série original a été enlevé, modifié ou qui est difficile à identifier.
- Les appareils achetés à des fins commerciales, industrielles ou locatives.
- Les appareils situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de réparation supplémentaires. Si le technicien doit effectuer une réparation supplémentaire ou en dehors des heures ouvrables ou de la région couverte.
- Réglages après la première année.
- Réparations causés par :
  - Mise en service, système d'évacuation ou entretien inadéquats.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisé par Amana.
  - Accident, usage impropre, abus, incendie, inondation ou catastrophes naturelles.
  - Raccordement à une prise de courant, une tension ou une alimentation en gaz inadéquate.
  - Usage impropre de casseroles, récipients ou accessoires ayant endommagé l'appareil.

Pour obtenir des prestations de garantie

Toute réparation doit être effectuée par un technicien agréé par Amana. Pour prendre rendez-vous, communiquer avec le détaillant Amana où l'appareil a été acheté ou avec l'usine d'Amana Appliances.

Usine d'Amana Appliances
1-800-628-5782 (des États-Unis)

Pour de plus amples renseignements, communiquer avec le service à la clientèle d'Amana Appliances
Amana Appliances
2800 220th Trail
Amana, Iowa 52204
États-Unis
1-800-843-0304 (des États-Unis)
(319) 622-5511 de partout dans le monde

Lors de toute communication avec Amana Appliances, prière d'indiquer les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone.
- Numéro du modèle et numéro de série de l'appareil (inscrits dans le coin supérieur gauche de l'ouverture du tiroir de rangement).
- Nom et adresse du détaillant et date d'achat.
- Une description claire du problème.
- Preuve d'achat (reçu de caisse).

EN AUCUN CAS AMANA NE PEUT ÊTRE TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS OU ACCESSOIRES.

La présente garantie vous donne des droits spécifiques et vous pouvez jouir d'autres droits qui varient d'une province à l'autre. Par exemple, dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou d'apporter des restrictions aux dommages indirects ou accessoires. Il se peut donc que les restrictions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à vous.

***Site Web d'Amana Appliances* • http://www.amana.com**

Référence n° 36-32076801-0
Imprimé aux États-Unis 09/01